Politiques relatives à l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments

Projet de Recommandations

Bureau des sciences de la nutrition
Direction des aliments
Direction générale de la protection de la santé

Octobre 1999

100-06805/

Also available in English under the title: *The Addition of Vitamins and Minerals – Proposed Policy Recommendations*.

Il est interdit de reproduire ce document à des fins commerciales, mais sa reproduction à d'autres fins est encouragée, à condition que la source soit citée.

Octobre 1999

Veuillez identifier comme suit ce document à des fins de référence et de bibliographies :
SANTÉ CANADA. *Politiques relatives à l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments – Projet de recommandations*, Ottawa, Bureau des sciences de la nutrition, Direction des aliments, Direction générale de la protection de la santé, 1999.

Pour obtenir plus de renseignements ou des copies supplémentaires, veuillez communiquer avec la :
Division d'évaluation en nutrition
Bureau des sciences de la nutrition
Direction des aliments
Direction générale de la protection de la santé
Centre de recherches Banting, avenue Ross - I.A. 2203A
Ottawa (Ontario)
K1A 0L2

Ce document est affiché sur le site Web de la Direction des aliments de Santé Canada à l'adresse suivante : http://www.hc-sc.gc.ca/food-aliment/francais/sujets/qualite_nutritionnelle/examen_des_politiques_de_sante/examen_des_politiques_de_sante.html

COMPOSITION DES COMITÉS ET REMERCIEMENTS

GROUPE DE TRAVAIL INTERMINISTÉRIEL

M^me^ Mary L'Abbé, Ph.D., présidente
M. Peter Chan, Ph.D.
M^me^ Jennifer Charbonneau
M^me^ Margaret Cheney, Ph.D.
M. Kevin Cockell, Ph.D.
M^me^ Sarah Conly
M^me^ Halina Cyr
M^me^ Lydia Dumais
M. Brian Gillespie, Ph.D.
M^me^ Melissa Harley
M^me^ Micheline Ho
M^me^ Nora Lee
M^me^ Pat Steele

COMITÉ CONSULTATIF EXTERNE

M^me^ Lise Bertrand
M. William Bettger, Ph.D.
M. Richard Black, Ph.D.
M. Laurie Chan, Ph.D.
M^me^ Karen Cooper
M^me^ Loretta DiFrancesco, Ph.D.
M^me^ Guylaine Ferland, Ph.D.
M^me^ Doris Gillis
M^me^ Rhea Joseph
M^me^ Anne Kennedy
M^me^ Valerie Tarasuk, Ph.D.
D^r^ Stan Zlotkin

Le Groupe de travail tient à remercier les membres du Comité consultatif externe dont les conseils et l'appui ont été précieux pendant l'élaboration de ce projet de recommandations sur les politiques.

Le Groupe de travail tient également à exprimer sa reconnaissance envers les nombreuses personnes qui ont contribué à la préparation du présent rapport.

POLITIQUES RELATIVES À L'ADJONCTION DE VITAMINES ET DE MINÉRAUX AUX ALIMENTS – PROJET DE RECOMMANDATIONS

1. Il est recommandé que :
   a) l'on conserve la politique relative à l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments visant à maintenir et à améliorer la qualité nutritionnelle de l'approvisionnement alimentaire par a) la restitution et b) l'équivalence nutritionnelle des aliments de remplacement;
   b) l'on maintienne des programmes d'enrichissement obligatoire des aliments visant à prévenir ou à résoudre des problèmes nutritionnels importants pour la santé publique, qui ne peuvent être réglés par des mesures volontaires;
   c) l'on étende les programmes d'enrichissement des aliments afin qu'une plus vaste gamme de produits enrichis constituent des sources d'éléments nutritifs susceptibles d'aider les Canadiens et les Canadiennes à obtenir les apports nutritionnels de référence (c.-à-d. dans les cas où les apports recommandés ne sont pas satisfaits par l'alimentation courante);
   d) l'on élargisse la catégorie des aliments spéciaux auxquels on peut ajouter des vitamines et des minéraux de manière à offrir une plus grande variété de produits susceptibles de répondre à une vaste gamme de besoins nutritionnels.
2. Il est recommandé de ne pas autoriser l'adjonction de vitamines et de minéraux lorsqu'aucune justification adéquate sur le plan nutritionnel ne peut être fournie.
3. Il est recommandé que l'on applique des critères à la sélection de vecteurs alimentaires adéquats pour l'adjonction de nutriments afin de ne pas encourager la consommation d'aliments ayant peu de valeur nutritive ou pouvant augmenter les facteurs de risque liés à certaines maladies.
4. Compte tenu des recommandations précédentes, il est proposé que l'on continue de respecter les Principes généraux du Codex.
5. Il est proposé que, dans l'application des recommandations précédentes, l'on confère une plus grande souplesse au cadre de réglementation régissant l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments, en y intégrant des mesures inspirées de l'approche actuelle de la « liste positive ». Il peut s'agir notamment de dispositions générales ou d'avis avant la commercialisation.

Table des matières

1. Introduction et objet du présent examen des politiques 1

2. Élaboration des politiques relatives à l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments – Processus de consultation 3

3. Contexte 5

Quel est le rôle des politiques relatives à l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments? 5

Politique de réglementation fédérale 5

Contexte actuel 6

(i) Contexte canadien 6

(ii) Loi et Règlement sur les aliments et drogues 7

(iii) Pratiques en cours dans d'autres pays 8

Autres considérations 8

(i) Étiquetage et allégations 8

(ii) Programmes de surveillance 9

(iii) Considérations commerciales 9

Apports nutritionnels de référence 9

4. Analyse des enjeux 11

5. Principes directeurs et critères d'évaluation de la politique d'enrichissement des aliments 12

6. Options présentées en vue d'une évaluation à l'atelier de consultation de novembre 1998 15

7. Résumé des recommandations relatives à l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments 16

8. Analyse des recommandations relatives à l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments 17

Recommandation 1(a) 17

Recommandation 1(b) 20

Recommandation 1(c) 21

Recommandation 1(d) 26
Recommandation 2 29
Recommandation 3 30
Recommandation 4 33
Recommandation 5 34

9. Plans de mise en oeuvre 35

ANNEXES 36
Annexe A - Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments 36
Annexe B - Échéancier de l'examen des politiques 40
Annexe C - Groupe de travail interministériel 41
Annexe D - Comité consultatif externe 43
Annexe E - Aliments auxquels des vitamines, des minéraux nutritifs ou des acides aminés peuvent être ajoutés – Classés selon le motif de l'adjonction 45
Annexe F - Lettre de renseignements commerciaux no 351 49
Annexe G - Tableau sommaire des contrôles réglementaires et législatifs relatifs à l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments dans divers pays 50
Annexe H - Les obligations du Canada conformément aux ententes commerciales internationales 52
Annexe I - Apports nutritionnels de référence - Document d'information 54
Annexe J - Précision des termes alimentation globale et exposition totale 56
Annexe K - La gestion des risques 57
Annexe L - Aliments inadmissibles 58
Annexe M - Utilisation des apports nutritionnels recommandés pondérés figurant à la partie D du Règlement sur les aliments et drogues pour déterminer les éléments nutritifs importants dans les aliments, à des fins de restitution et pour les aliments de remplacement 59

1 Introduction et objet du présent examen des politiques

En janvier 1998, on annonçait un examen général des politiques de Santé Canada relatives à l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments. Actuellement, l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments est régie par le *Règlement sur les aliments et drogues*[1]. Ce dernier précise quels sont les aliments visés et quels éléments nutritifs peuvent y être ajoutés. Il faut modifier le Règlement chaque fois qu'un nouvel aliment ou élément nutritif s'ajoute à la liste. Les critères permettant de déterminer s'il y a lieu d'ajouter un élément nutritif à un aliment sont fondés sur les *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments*, établis par la Commission du Codex Alimentarius (Codex)[2] (annexe A, section 3.1). Ces Principes généraux ont un solide fondement nutritionnel, et on y trouve des définitions normalisées des termes pertinents.

L'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments est une mesure efficace de santé publique, appliquée avec succès depuis de nombreuses années afin d'améliorer la qualité nutritionnelle de l'approvisionnement alimentaire canadien et de corriger les carences en certains éléments nutritifs aussi bien dans l'ensemble de la population que dans des sous-groupes précis. C'est ainsi que l'adjonction obligatoire de vitamine D au lait et à la margarine a pratiquement éliminé le rachitisme chez les enfants.

Les données scientifiques qui servent d'assise aux politiques relatives à l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments évoluent sans cesse, comme en témoigne l'évaluation continue des besoins nutritionnels, qui a conduit tout récemment des chercheurs canadiens et américains à établir conjointement des apports nutritionnels de référence (ANREF), sous l'égide de la National Academy of Sciences des États-Unis.

La réglementation actuelle régissant l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments est jugée trop restrictive par certains secteurs de l'industrie alimentaire et par les consommateurs. Bon nombre de ces secteurs souhaitent répondre à la demande des consommateurs désireux d'avoir accès à des produits vendus aux États-Unis et dans d'autres pays, où la réglementation est moins rigoureuse. Ils réclament une plus grande souplesse, afin d'accroître les occasions d'affaires au Canada et de répondre aux attentes des consommateurs, de plus en plus soucieux de la valeur nutritive des aliments. Santé Canada a consenti à examiner ces politiques dans le cadre de l'examen de la réglementation, en prenant en considération les répercussions sur la santé publique de l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments, les besoins des consommateurs et les préoccupations de l'industrie.

[1] Selon le *Règlement sur les aliments et drogues*,
partie D, titre 1, « vitamine » désigne l'une des vitamines suivantes : vitamine A, D, E, K ou C, thiamine (ou vitamine B1), riboflavine (ou vitamine B2), niacine, vitamine B6, folacine (folate), vitamine B12, acide pantothénique (ou pantothénate) et biotine.
partie D, titre 2, « minéral nutritif » désigne l'un des éléments chimiques suivants, soit seul, soit en combinaison avec un ou plusieurs autres éléments chimiques : sodium, potassium, calcium, phosphore, magnésium, fer, zinc, iode, chlore, cuivre, fluor, manganèse, chrome, sélénium, cobalt, molybdène, étain, vanadium, silicium et nickel.

[2] La Commission du Codex Alimentarius a été établie pour mettre en oeuvre le Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires. À l'heure actuelle, elle compte 165 pays membres. L'objet du Programme est de protéger la santé des consommateurs et de veiller au respect de pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires. (Voir annexe A)

Les recommandations soumises pour avis dans le présent document sont le fruit de cet examen des politiques et prévoient un mécanisme permettant de prendre en considération les progrès scientifiques récents et futurs dans le domaine des sciences de la nutrition. Elles offrent en outre un cadre plus souple qui permettra de bénéficier des avantages potentiels de l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments tout en conservant la capacité de répondre aux besoins de santé publique et de protéger la population contre les dangers découlant d'apports excessifs ou déséquilibrés.

Le présent document fait un survol de l'examen des politiques et soumet aux intéressés, pour avis, des recommandations concernant l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments. Les personnes ou organismes désireux de faire part de leurs commentaires sont invités à communiquer d'ici le 31 décembre 1999 avec :

Mme Mary L'Abbé – gestionnaire de projet
Division de l'évaluation en nutrition
Direction des aliments
Direction générale de la protection de la santé
Santé Canada, I.A. 2203A
Ottawa (Ontario) K1A 0L2
Tél : (613) 957-0924; Téléc : (613) 941-6636
Courriel : food_fortification@hc-sc.gc.ca

Les répondants sont priés de justifier toutes les modifications qu'ils souhaitent proposer aux recommandations.

Il convient de noter qu'en raison de la volonté de Santé Canada de garantir l'ouverture et la transparence du processus, les commentaires qui nous seront soumis dans le cadre de cette consultation ne seront pas considérés comme confidentiels. Toutefois, conformément à la *Loi sur l'accès à l'information*, les noms des répondants ne seront pas divulgués. La large diffusion des commentaires favorisera le dialogue ainsi que la compréhension des divers points de vue exprimés. Les réponses reçues dans le cadre de cette consultation seront prises en considération lors de l'élaboration des recommandations finales sur les politiques relatives à l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments.

2 Élaboration des politiques relatives à l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments – Processus de consultation

ANNONCE DE L'EXAMEN DES POLITIQUES

L'examen des politiques devait durer 18 mois, à partir de l'annonce qui en a été faite en janvier 1998 (annexe B). On a créé un Groupe de travail interministériel (GT) composé de représentants de divers secteurs gouvernementaux qui sont touchés par ces politiques (p. ex., les Programmes des aliments et des produits thérapeutiques de la Direction générale de la protection de la santé de Santé Canada, la Direction générale de la promotion et des programmes de la santé de Santé Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (annexe C).

CRÉATION DU COMITÉ CONSULTATIF EXTERNE

On a formé un Comité consultatif externe (CCE) composé de membres nommés par l'industrie alimentaire, les consommateurs, les associations vouées à la santé et à la lutte contre la maladie, les professionnels de la santé, les universités et le gouvernement. Les 12 membres ont été choisis de façon à bien représenter les différentes disciplines, compétences, perspectives et régions géographiques (annexe D). Le CCE a offert son expertise et ses conseils à toutes les étapes de cet examen des politiques.

DÉTERMINATION DES ENJEUX

Le 27 mars 1998, on a tenu un atelier de consultation réunissant un groupe représentatif d'intéressés dans le but de cerner les enjeux relatifs à cette initiative. Environ 85 personnes ont participé à cet atelier; elles représentaient dans une proportion équilibrée les associations vouées à la santé et à la lutte contre la maladie, les diététistes et autres professionnels de la santé, l'industrie, les consommateurs, les universités et le gouvernement. Les participants ont d'abord élaboré des principes directeurs pour l'examen puis ont tenté de cerner les enjeux. Les questions soulevées touchaient des aspects aussi divers que la santé publique, le choix des consommateurs, l'innocuité et la disponibilité des produits, ainsi que le commerce et la concurrence. Cet atelier de consultation a non seulement permis d'atteindre les objectifs visés, mais encore de sensibiliser les participants à tous les enjeux.

ÉCHÉANCIERS

Annonce de l'examen des politiques et création du Groupe de travail interministériel (GT) – *janvier 1998*

Création du Comité consultatif externe (CCE) – *février 1998*

Détermination des enjeux par les intéressés – Consultation, *le 27 mars 1998*

Analyse des enjeux et élaboration d'options – CCE et GT, *été et automne 1998*

Évaluation des options en matière d'enrichissement des aliments – Consultation, *du 23 au 25 novembre 1998*

Élaboration des recommandations et présentation aux intéressés pour examen et commentaires – Diffusion, *octobre 1999*

Fin de la période de commentaires – *Le 31 décembre 1999*

ANALYSE DES ENJEUX ET ÉLABORATION D'OPTIONS

Le CCE et le GT ont tenu des rencontres de deux jours en juin et en septembre 1998 afin de poursuivre l'examen des politiques. Ces rencontres visaient à utiliser le plus grand nombre possible d'enjeux soulevés au cours de l'atelier de consultation de mars pour élaborer des options possibles de politiques. Les participants ont examiné les principes directeurs puis les ont synthétisés en énoncés d'objectifs et de résultats en vue d'élaborer les politiques sur l'enrichissement des aliments. Il ont passé en revue et analysé les enjeux soulevés en mars, puis élaboré, à l'aide des messages clés qui en ressortaient, des critères d'évaluation des différentes options (approches pour l'enrichissement des aliments).

Les participants ont élaboré une série d'approches pour l'enrichissement des aliments, en tenant compte de toutes les raisons pouvant justifier l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments. Alors que certaines approches étaient très restrictives, d'autres préconisaient la liberté la plus complète à cet égard, et le degré d'intervention attendu du gouvernement était variable. Les membres du CCE et du GT ont ensuite examiné et évalué ces différentes approches.

UN AJOUT LIBRE DE NUTRIMENTS AUX ALIMENTS

Avec un degré d'intervention du gouvernement plus ou moins variable. Les membres du CCE et du GT ont ensuite examiné et évalué ces différentes approches.

ÉVALUATION DES OPTIONS EN MATIÈRE D'ENRICHISSEMENT DES ALIMENTS

Les différentes approches et l'analyse qui en a été faite ont ensuite été exposées dans le document d'information intitulé Évaluation des démarches pour l'enrichissement des produits alimentaires[3]. Ce document a servi de point de départ aux discussions lors du deuxième atelier de consultation qui s'est tenu du 23 au 25 novembre 1998. Cet atelier visait à obtenir l'avis d'une vaste représentation d'intéressés sur les différentes approches d'enrichissement qui étaient à l'étude. Les participants à l'atelier ont trouvé dans le document d'information, un aperçu du processus d'élaboration des critères d'évaluation des approches possibles pour l'enrichissement des aliments, de même que les approches et l'analyse qui en avait été faite par le CCE et le GT lors de leurs deux réunions précédentes.

ÉLABORATION DES RECOMMANDATIONS SUR LES POLITIQUES

Les recommandations énoncées dans le présent document sont fondées sur les opinions et les commentaires formulés par les participants à l'atelier de consultation de novembre, ainsi que sur l'analyse effectuée par le CCE et le GT et les conseils dispensés par ces derniers. Ces recommandations sur les politiques ont été examinées lors d'une réunion conjointe du CCE et du GT qui s'est tenue les 29 et 30 mars 1999. Les responsables de la réglementation de Santé Canada et de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) ont examiné l'impact éventuel de l'application réglementaire de ces recommandations au cours d'une réunion conjointe, le 26 mai 1999.

[3] Santé Canada, Direction générale de la protection de la santé, Direction des aliments. *Examen des politiques de Santé Canada relatives à l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments : Évaluation des démarches pour l'enrichissement des produits alimentaires – Document d'information*, 1998. Ce document est affiché sur le site Web de la Direction des aliments de Santé Canada à l'adresse suivante : http://www.hc-sc.gc.ca/food-aliment/francais/sujets/qualite_nutritionnelle/examen_des_politiques_de_sante/evaluation.html

3 Contexte

La section qui suit présente une synthèse de l'historique et du contexte des politiques d'enrichissements des aliments.

QUEL EST LE RÔLE DES POLITIQUES RELATIVES À L'ADJONCTION DE VITAMINES ET DE MINÉRAUX AUX ALIMENTS?

Plusieurs motifs poussent les gouvernements à adopter des politiques sur l'adjonction de nutriments aux aliments. Ces politiques définissent un ensemble de principes uniformes dont l'application permet d'instaurer une approche rationnelle et cohérente à l'égard de l'adjonction de nutriments aux aliments; d'atteindre des objectifs de santé publique, soit maintenir et améliorer la qualité nutritionnelle globale de l'approvisionnement alimentaire national et répondre aux besoins nutritionnels de certains sous-groupes de la population; puis d'éviter l'adjonction aléatoire de nutriments qui pourrait entraîner des apports tant excessifs qu'insuffisants et créer des déséquilibres nutritionnels.

Le Codex[4] mentionne que les Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments ont pour objet d' :

- Orienter les personnes chargées d'élaborer des directives et des textes juridiques ayant trait à l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments.
- Établir un ensemble uniforme de principes régissant l'adjonction rationnelle d'éléments nutritifs aux aliments.
- Maintenir ou améliorer la qualité nutritionnelle globale des aliments.
- Éviter l'adjonction arbitraire d'éléments nutritifs essentiels aux aliments et ainsi réduire les risques pour la santé qui découlent d'apports excessifs, insuffisants ou déséquilibrés desdits nutriments. Contribuer par là à décourager des pratiques susceptibles d'induire le consommateur en erreur ou de le tromper.
- Faciliter l'acceptation dans le commerce international d'aliments auxquels des éléments nutritifs essentiels ont été ajoutés.

POLITIQUE DE RÉGLEMENTATION FÉDÉRALE

La politique de réglementation fédérale vise à « faire en sorte que le recours aux pouvoirs de réglementation du gouvernement procure à la société canadienne les avantages nets les plus grands possibles. La santé, l'innocuité des aliments, la qualité de l'environnement et le bien-être économique et social constituent pour les Canadiens et les Canadiennes des préoccupations importantes. Les activités de réglementation du gouvernement dans ces secteurs découlent de sa responsabilité de veiller à l'intérêt public.[5] » Il incombe aux organismes de réglementation fédéraux d'analyser le problème ou le risque et de justifier les règlements qui s'imposent. Ils doivent mener en temps opportun une consultation approfondie auprès des parties intéressées et s'assurer que les avantages l'emportent sur les coûts, que les effets défavorables sur l'économie et l'emploi sont réduits au minimum et que les accords intergouvernementaux sont respectés.

[4] Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, *Codex Alimentarius Volume 4 - Aliments diététiques ou de régime (y compris les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge)*, 2e édition, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Commission du Codex Alimentarius, Rome, 1994, p. 11 (Voir l'annexe A).

[5] Secrétariat du Conseil du Trésor du Canada, *Politique de réglementation fédérale*, 1995.

CONTEXTE ACTUEL

(i) Contexte canadien

Lorsque les concentrés de vitamines et les vitamines synthétiques ont fait leur apparition, dans les années 30 et 40, ils pouvaient être ajoutés sans restriction à des aliments non normalisés au Canada. En 1941, on a adopté des règlements fixant des teneurs minimales pour l'adjonction de certaines vitamines aux aliments afin d'éviter que les consommateurs ne soient trompés. En 1949, on a fixé des teneurs maximales pour éviter que le consommateur ne soit exposé à des quantités excessives. Il était possible d'ajouter n'importe quel nutriment aux aliments non normalisés, à la condition de respecter les limites fixées dans le Règlement. Les aliments normalisés dont l'identité et la composition étaient régies par le *Règlement sur les aliments et drogues* (p. ex. la farine, le pain, le lait, le sel) ne pouvaient contenir que les vitamines et les minéraux ajoutés qui étaient expressément autorisés par la norme. L'iodation du sel est devenue obligatoire en 1949, et l'adjonction de la vitamine D au lait évaporé et au lait en poudre a été autorisée en 1950. L'enrichissement de la farine a été introduit en 1953, après l'entrée de Terre-Neuve dans la Confédération.

L'expérience acquise avec la vitamine D a entraîné d'autres changements aux règlements relatifs à l'adjonction d'éléments nutritifs. Pendant les années 40 et 50, tous les aliments non normalisés pouvaient être enrichis de vitamine D à une teneur d'au moins 400 UI et d'au plus 800 UI par ration raisonnable. Toute une panoplie de produits enrichis de vitamine D a fait son entrée sur le marché, notamment des boissons aux fruits, des biscuits et des mélanges à base de cacao. Une enquête menée auprès d'enfants ontariens en 1963 a démontré qu'un grand nombre de nourrissons et de jeunes enfants recevaient plus de 2 000 UI par jour et que des enfants plus âgés (8 ans et plus) pouvaient facilement être exposés à 4 000 UI dont les deux tiers provenaient de suppléments. Le problème du rachitisme n'était toutefois par réglé, et on craignait une hausse des cas d'hypercalcémie idiopathique du nourrisson, apparemment liés à des apports élevés en vitamine D. On a pris des mesures, en 1964, pour retirer la vitamine D des aliments non normalisés au Canada. Cette démarche s'inscrivait dans un règlement de plus grande portée visant à restreindre l'adjonction de vitamines, de minéraux et d'acides aminés aux aliments mentionnés dans le Règlement (partie D). Les restrictions touchant l'adjonction de vitamine D ont entraîné une hausse du rachitisme[6], car on avait négligé un principe fondamental de l'enrichissement des aliments, à savoir le choix d'un vecteur pertinent pour rejoindre la population visée. L'adjonction de vitamine D au lait de consommation à la fin des années 60 et au début des années 70 a permis de rayer quasi complètement le rachitisme des problèmes de santé au Canada. En 1975, on a rendu cet enrichissement obligatoire afin d'en assurer l'application universelle.

L'enrichissement en vitamine D est un exemple de programme canadien d'enrichissement fructueux qui permet d'intégrer une source d'élément nutritif essentiel à l'alimentation tout en prévenant des apports excessifs. L'adjonction d'iode au sel a pour ainsi dire éliminé le goitre endémique associé à la pauvreté en iode des sols de vastes régions canadiennes. L'adjonction de la vitamine C au lait concentré a permis d'enrayer le scorbut infantile dans les régions du Canada où l'on utilise toujours ce produit dans l'alimentation des nourrissons. Le lait concentré constitue aussi une source importante de vitamines C et D chez certaines populations du Nord et de Terre-Neuve.

Mais ce n'est pas uniquement à des fins d'enrichissement que l'on permet ou exige l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments au Canada. La restitution de la thiamine, de la riboflavine, de la niacine et du fer à la farine et à d'autres produits céréaliers raffinés et

---

[6] Santé Canada, Direction générale de la protection de la santé, *Ajout obligatoire des vitamines A et D au lait : document d'information*, 6 juillet 1990. (Disponible auprès de la Division de l'évaluation en nutrition, Direction des aliments, DGPS)

celle de la vitamine A au lait à faible teneur en matières grasses contribuent considérablement à l'apport de ces nutriments. On a appliqué le principe de l'équivalence nutritionnelle des aliments de remplacement pour fixer des exigences à l'égard des simili-produits de viande et de volaille et des produits imitant l'oeuf et, plus récemment, pour déterminer les quantités d'éléments nutritifs à ajouter aux boissons à base de plantes, notamment les boissons de soya utilisées à la place du lait. Les règlements régissant la quantité de vitamines et de minéraux présents dans les produits utilisés comme unique source d'alimentation, notamment les préparations pour nourrisson, les substituts de repas et les préparations pour régime liquide, protègent le consommateur contre des carences nutritionnelles ou des apports excessifs.

(ii) Loi et Règlement sur les aliments et drogues

L'adjonction d'oligoéléments aux aliments au Canada est rigoureusement régie par les dispositions réglementaires adoptées en 1964 (partie D, titre 3, du *Règlement sur les aliments et drogues*).

Le pouvoir inhérent à ce règlement tire son origine de l'alinéa 4(a), du paragraphe 5(1) et de l'alinéa 30(1)(b) de la *Loi sur les aliments et drogues*[7]. Le Règlement dresse la liste des aliments auxquels des oligoéléments peuvent être ajoutés, ainsi que les oligoéléments et les teneurs admissibles (annexe E). Il s'agit d'un exemple d'une approche de « liste positive ». Le Règlement précise la quantité de nutriments qui doit être présente dans l'aliment au moment de l'achat. Il s'applique à tous les aliments vendus au Canada, qu'ils soient importés ou produits au pays.

Il faut modifier le *Règlement sur les aliments et drogues* pour faire une modification à la liste des aliments auxquels peuvent être ajoutés des oligoéléments ou à la liste des nutriments admissibles. L'ancienne Direction des aliments et drogues du ministère de la Santé nationale et du Bien-être social a proposé des lignes directrices pour évaluer ces demandes de modification. Elles ont été publiées en 1971 dans la Lettre de renseignements commerciaux nº 351, *Politique proposée pour l'addition d'éléments nutritifs aux aliments* (annexe F).

Ces lignes directrices n'ont pas été remises en question et sont demeurées l'assise de la politique canadienne sur l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments jusqu'en juin 1997. Un nouveau règlement prévoyant l'instauration d'autorisations de mise en marché provisoire (AMP) (B.01.056) a alors été promulgué. Les *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments* du Codex ont été intégrés au Règlement, à titre de référence, pour fixer les critères d'évaluation des modifications proposées en vertu des dispositions relatives aux AMP en ce qui concerne l'adjonction de vitamines, de minéraux nutritifs ou d'acides aminés aux aliments.

Les règlements sur les AMP visent à « autoriser la mise sur le marché d'un aliment non conforme [à certains articles du] Règlement pendant la procédure de traitement de la modification demandant à en permettre la

---

[7] L'alinéa 4(a) mentionne ce qui suit :
Il est interdit de vendre un aliment qui [...] (a) contient une substance toxique ou délétère, ou en est recouvert.
Le paragraphe 5(1) stipule ce qui suit :
Il est interdit d'étiqueter, d'emballer, de traiter, de préparer ou de vendre un aliment — ou d'en faire la publicité — de manière fausse, trompeuse ou mensongère ou susceptible de créer une fausse impression quant à sa nature, sa valeur, sa quantité, sa composition, ses avantages ou sa sûreté.
L'alinéa 30(1)(b) mentionne ce qui suit :
Le gouverneur en conseil peut, par règlement, prendre les mesures nécessaires à l'application de la présente loi et, notamment: [...] b) régir, afin d'empêcher que l'acheteur ou le consommateur d'un article ne soit trompé sur sa conception, sa fabrication, son efficacité, l'usage auquel il est destiné, son nombre, sa nature, sa valeur, sa composition, ses avantages ou sa sûreté ou de prévenir des risques pour la santé de ces personnes.

vente légale permanente[8]. » C'est donc dire que des aliments auxquels des vitamines, des minéraux ou des acides aminés ont été ajoutés sans que cette adjonction n'ait été prévue au Règlement peuvent être vendus à condition qu'une AMP ait été accordée. Cette autorisation est cependant conditionnelle à la conformité de la demande d'adjonction aux *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments* du Codex. L'approche est sensiblement la même qu'avant l'adoption des règlements sur les AMP, car les principes du Codex sont très semblables aux lignes directrices énoncées dans la Lettre de renseignements commerciaux nº 351 rédigée antérieurement. Les règlements sur les AMP ne visent qu'à accélérer la commercialisation de produits conformes aux modifications proposées au Règlement. Ces modifications ont déjà été acceptées, en principe, mais ne seront publiées officiellement dans la *Gazette du Canada*, partie II, que plusieurs mois plus tard.

Lorsqu'un produit proposé n'est pas conforme aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues et qu'il faut, au moyen d'une vente contrôlée, obtenir des données à l'appui d'une modification au Règlement, on peut émettre une lettre d'autorisation de mise en marché temporaire conformément au Règlement (B.01.054). Cette démarche ne vise pas à autoriser la commercialisation à l'essai d'un produit non conforme pour déterminer s'il peut avoir un succès commercial. Dans le cas d'un nutriment, il peut s'avérer nécessaire, par exemple, de recueillir des données sur les consommateurs potentiels du produit proposé et d'estiner leur consommation et son effet sur l'apport total en ce nutriment. Un produit doit être jugé sûr avant de faire l'objet d'une lettre d'autorisation de mise en marché temporaire. Cette lettre est émise dans le cadre d'un contrat, et elle doit faire état de la zone de distribution, du nombre de caisses de produits, de l'engagement à faire de la recherche et d'autres détails pertinents.

(iii) Pratiques en cours dans d'autres pays

Les règlements régissant l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments varient énormément d'un pays à l'autre. Certains pays (p. ex. l'Autriche) permettent l'adjonction libre de nutriments avec des exigences élémentaires en matière d'innocuité et d'étiquetage insistant sur la nécessité de ne pas induire le consommateur en erreur, alors que d'autres (p. ex. l'Italie) ne permettent que des adjonctions très limitées régies par les autorités. Il existe en outre toute une gamme de possibilités entre ces deux extrêmes. La réglementation prévoit parfois l'émission d'avis et des autorisations générales[9]. Un tableau présentant un résumé des règlements et des pratiques en cours à l'étranger figure à l'annexe G.

La Commission du Codex Alimentarius, qui regroupe actuellement 165 pays dont le Canada, élabore des normes alimentaires internationales, des lignes directrices et certains textes à l'intention de ses membres, qui sont libres de les adopter ou non.

AUTRES CONSIDÉRATIONS

(i) Étiquetage et allégations

Les oligoéléments ajoutés doivent être déclarés dans la liste des ingrédients figurant sur les étiquettes des aliments, et leur quantité doit être divulguée. Les vitamines et les minéraux ajoutés à certains aliments (notamment la margarine, la farine et le lait) font exception à la règle lorsqu'ils sont utilisés à titre d'ingrédients d'autres aliments. Les types d'allégations permises sur les étiquettes et dans la publicité des aliments (et drogues), en ce qui concerne les oligoéléments, sont rigoureusement régis par le Règlement sur les aliments et drogues. Il ne peut s'agir que d'allégations nutritionnelles descriptives sur le contenu (p. ex. « bonne source de », « excellente

[8] Santé Canada, *Annexe nº 923 (Autorisation de mise en marché provisoire). Résumé de l'étude d'impact de la réglementation*, Gazette du Canada, partie II, 3 juillet 1997.

[9] Nordic Council of Ministers, *Addition of Nutrients to Foods – Principles and Practices*, Copenhagen, TemaNord 1995:643.

source de ») et d'allégations relatives à des rôles physiologiques reconnus (également appelées allégations relatives au rôle biologique ou allégations relatives à la structure ou à la fonction). Les allégations santé qui établissent un lien entre des oligoéléments et la prévention ou le traitement de certaines maladies sont interdites sur les étiquettes et dans la publicité des médicaments et des aliments. La question des allégations santé fait actuellement l'objet d'un projet distinct[10].

(ii) Programmes de surveillance

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) mène actuellement des programmes de surveillance et d'inspection des aliments afin de vérifier si les fabricants et les importateurs satisfont aux dispositions du Règlement en ce qui concerne l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments et l'étiquetage qui s'y rapporte. Il appartient à l'ACIA et à ses partenaires des secteurs privé et public d'assurer ensemble une gestion efficace des risques.

Outre les méthodes d'inspection traditionnelles axées sur les produits alimentaires finis, l'ACIA adopte un nouveau système d'inspection fondé sur les principes de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (*HACCP*). Il s'agit d'une nouvelle approche de la gestion des dangers chimiques, physiques et biologiques qui menacent l'innocuité des aliments. Le contrôle exercé à des stades critiques du processus de fabrication, appelés points critiques à maîtriser (CCP), précédant l'emballage de l'aliment, est au coeur de tout système fondé sur le *HACCP*. Cette approche pourrait être appliquée aux programmes d'inspection et de surveillance en ce qui concerne l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments.

(iii) Considérations commerciales

Le Canada a conclu plusieurs ententes commerciales bilatérales et multilatérales dont l'Accord de libre-échange nord-américain et les négociations commerciales multilatérales de l'Uruguay Round en vertu de l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce de 1994, qui ont mené à la création de l'Organisation mondiale du commerce. Ces ententes reconnaissent que la protection de la santé et de la sécurité du public est un objectif national légitime. Un bref résumé des obligations du Canada en vertu des ententes commerciales internationales figure à l'annexe H.

APPORTS NUTRITIONNELS DE RÉFÉRENCE

Le Food and Nutrition Board de la National Academy of Sciences des États-Unis est en train d'élaborer des apports nutritionnels de référence (ANREF) en nutriments (voir l'annexe I). Ce sont des valeurs de référence qui peuvent servir à planifier et à évaluer l'alimentation des populations en bonne santé et qui peuvent se prêter à de multiples autres usages, notamment juger de la nécessité des interventions dans le secteur de la santé publique, comme l'enrichissement des aliments, et déterminer la formulation des aliments. Des scientifiques canadiens participent à cet examen, qui est parrainé en partie par Santé Canada. Les examens se font suivant un ordre séquentiel pour des groupes de nutriments connexes. Un rapport final a été publié en ce qui concerne le calcium et les nutriments connexes (1999)[11]

[10] Le document de politique final du Projet conjoint de la Direction des aliments et de la Direction des produits thérapeutiques sur les aliments fonctionnels et les produits nutraceutiques se trouve à : <<www.hc-sc.gc.ca/hpb-dgps/therapeut/htmlfrn/ffn.html>>. Les renseignements les plus récents sur la mise en oeuvre de la politique sur les allégations santé se trouvent à l'adresse : <<www.hc-sc.gc.ca/food-aliment/francais/index.html>>.

[11] National Academy of Sciences, Institute of Medicine, Food and Nutrition Board, Standing Committee on the Scientific Evaluation of *Dietary Reference Intakes. Dietary Reference Intakes for Calcium, Phosphorus, Magnesium, Vitamin D, and Fluoride*. Washington, D.C.: National Academy Press, 1999. Ce document est affiché en anglais sur le site Web suivant : http://books.nap.edu/catalog/5776.html

ainsi qu'un rapport préliminaire sur les vitamines B et la choline (1998)[12]. D'autres rapports seront rendus publics à divers intervalles au cours des quatre prochaines années, selon les fonds disponibles. Les ANREF finiront par remplacer les apports nutritionnels recommandés actuellement en usage au Canada et aux États-Unis. Il est clair que les ANREF et les changements à prévoir pour les quatre prochaines années auront une incidence sur l'application de ces politiques relatives à l'adjonction de nutriments aux aliments.

Les ANREF englobent le besoin moyen estimatif (BME), l'apport nutritionnel recommandé (ANR), l'apport suffisant (AS) et l'apport maximal tolérable (AMT). Les trois premières valeurs sont définies par des indicateurs d'apport nutritif suffisant permettant parfois d'évaluer la capacité de réduction du risque de maladies ou de troubles chroniques lorsqu'il existe des données en ce sens; la quatrième est définie par des indicateurs d'apport excessif lorsqu'il en existe. Un rapport décrivant le modèle d'évaluation des risques utilisé pour établir les apports maximaux a été publié en 1998[13]. Des renseignements supplémentaires et des définitions de ces termes figurent à l'annexe I.

[12]National Academy of Sciences, Institute of Medicine, Food and Nutrition Board, Standing Committee on the Scientific Evaluation of *Dietary Reference Intakes. Dietary Reference Intakes for Thiamin, Riboflavin, Niacin, Vitamin B_6, Folate, Vitamin B_{12}, Pantothenic Acid, Biotin, and Choline*. (Prétirage). Washington D.C.: National Academy Press, 1998.

[13]National Academy of Sciences, Institute of Medicine, Food and Nutrition Board, Subcommittee on Upper Reference Levels of Nutrients. Dietary Reference Intakes. *A Risk Assessment model for establishing Upper Intake Levels for Nutrients*. Washington D.C.: National Academy Press, 1998.

4 Analyse des enjeux

Plusieurs enjeux essentiels ont été soulevés au cours des consultations menées auprès des intéressés. Ils appartenaient aux domaines de la santé de la population, de l'innocuité, de l'efficacité, du choix des consommateurs et de la disponibilité des produits et enfin, du commerce et de la concurrence. Une synthèse figure ci-dessous[14].

- **Santé de la population** : L'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments peut servir à maintenir et à améliorer la qualité nutritionnelle des aliments et ainsi protéger et améliorer la santé de la population canadienne. Les politiques doivent être conformes aux normes et aux orientations nationales en matière de nutrition et aux initiatives de santé publique. Les politiques sur l'adjonction de vitamines et de minéraux doivent tenir compte de l'hétérogénéité de la population et des changements démographiques et doivent pouvoir enrayer les carences nutritionnelles simples tout en tenant compte du rôle des nutriments dans la réduction du risque de maladies chroniques liées à l'alimentation.
- **Innocuité** : L'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments ne doit pas faire augmenter les risques d'excès, de carences ou de déséquilibres nutritionnels. Divers nutriments peuvent être associés à des effets indésirables qui varient quant à la gravité et à l'écart qui sépare le besoin et la teneur à laquelle des effets indésirables sont observés. Dans le cas de certains nutriments, on en sait peu à ce sujet. Les vitamines et les minéraux peuvent aussi avoir une incidence sur la biodisponibilité et l'efficacité d'autres nutriments.
- **Efficacité** : L'efficacité de l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments peut référer à des aspects techniques, par exemple la stabilité, la biodisponibilité, la couleur et la saveur, ainsi qu'à l'efficacité des programmes (capacité de rejoindre des groupes ayant des besoins précis tout en évitant que d'autres groupes reçoivent un apport excessif).
- **Disponibilité et choix** : L'approvisionnement alimentaire doit offrir un choix adéquat si l'on veut amener une vaste gamme de consommateurs à acquérir de bonnes habitudes alimentaires car la population canadienne est diversifiée sur le plan culturel, social, économique et démographique ainsi que sur le plan de la santé. Les consommateurs sont en quête d'un plus grand choix d'aliments, y compris de produits enrichis.
- **Commerce et concurrence** : Le Canada cherche à créer plus de débouchés internationaux pour ses produits alimentaires sur le marché international. Selon certains économistes, le développement du commerce sera profitable à l'économie canadienne parce qu'il favorisera la croissance industrielle, créera des emplois et offrira de meilleurs choix aux consommateurs.

[14] On trouvera tous les détails dans le *Document d'information visant à cerner les enjeux* rédigé à la suite de l'atelier d e consultation de mars 1998. Ce document se trouve sur le site Web de Santé Canada à l'adresse suivante : http://www.hc-sc.gc.ca/food-aliment/francais/sujets/qualite_nutritionnelle/examen_des_politiques_de_sante/examen_des_politiques_de_sante.html.

5 Principes directeurs et critères d'évaluation de la politique d'enrichissement des aliments

En ayant ces enjeux à l'esprit, on a élaboré les principes directeurs suivants au cours des consultations auprès des intéressés et avec l'aide du Comité consultatif externe (CCE).

À l'aide de ces principes directeurs, le CCE et le groupe de travail (GT) ont examiné les enjeux soulevés, en ont étudié les éléments clés et ont ensuite élaboré des critères d'évaluation de diverses politiques d'enrichissement des aliments. Les critères élaborés ont été définis comme des ***critères d'examen préliminaire*** (si la politique d'enrichissement ne satisfaisait pas à tous les critères d'examen préliminaire, on ne poussait pas l'évaluation plus loin) ou des ***critères de gestion et de contrôle***. Les critères d'examen préliminaire devaient être obligatoires, mesurables et réalistes. Les critères de gestion et de contrôle étaient plus subjectifs et souvent moins mesurables. Ils représentaient des résultats ou des caractéristiques souhaitables qui serviraient à déterminer le niveau de contrôle exigé par une approche d'enrichissement proposée.

PRINCIPES DIRECTEURS DE L'EXAMEN DES POLITIQUES SUR L'ADJONCTION DE VITAMINES ET DE MINÉRAUX AUX ALIMENTS

1. La politique doit prévoir que l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments maintienne et améliore la qualité nutritionnelle de l'approvisionnement alimentaire conformément aux priorités, aux objectifs et à l'éducation relatifs à la santé publique. Elle doit aussi viser à protéger et à améliorer la santé de la population, y compris celle des sous-groupes vulnérables.
2. La politique doit prévoir que l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments n'ait pas pour effet d'accroître les risques pour la santé dus à des apports excessifs, à des carences ou à des déséquilibres nutritionnels. Elle doit en outre distinguer les effets nutritionnels et les effets pharmacologiques.
3. La politique doit prévoir que les décisions seront fondées sur les meilleures données disponibles.
4. La politique doit permettre de prévenir les pratiques susceptibles d'induire le consommateur en erreur, de le tromper ou de le dérouter, tout en facilitant ses choix.
5. La politique doit être assez souple pour tenir compte de l'évolution des données démographiques et des habitudes alimentaires de la population canadienne et refléter les valeurs culturelles et sociales de cette population.
6. La politique doit être sensée, réalisable, efficace, applicable et sensible aux enjeux du commerce et de la concurrence.

Nota : Même s'ils se recoupent, les principes sont énumérés en ordre de priorité.

CRITÈRES D'ÉVALUATION DES POLITIQUES SUR L'ADJONCTION DE VITAMINES ET DE MINÉRAUX AUX ALIMENTS

Critères d'examen préliminaire

1. Les politiques doivent viser à aider l'ensemble de la population canadienne à obtenir les apports nutritionnels recommandés (définis dans le cadre des ANREF) conformément aux principes d'une alimentation globale.
2. Elles doivent être élaborées selon une approche de la gestion des risques fondée sur des données scientifiques actuelles de l'heure et tenir compte :
   - des apports maximaux reconnus
   - de l'interaction entre les nutriments
   - des habitudes de consommation actuelles dans un contexte d'exposition totale.

Critères de gestion et de contrôle

1. Les politiques doivent permettre une plus grande distribution de vitamines et de minéraux dans l'approvisionnement alimentaire de façon à améliorer les choix et la disponibilité des aliments pour les consommateurs.
2. Elles doivent englober les principes du Codex et des ANREF.
3. Elles doivent respecter les obligations inhérentes aux ententes commerciales.
4. Elles doivent permettre l'adjonction d'un élément nutritif à un aliment lorsque cette mesure ne semble pas présenter d'avantage particulier pour la santé mais ne pose qu'un faible risque, afin de ne pas nuire au commerce et à la concurrence.
5. Elles doivent écarter les pratiques qui pourraient induire les consommateurs en erreur, tout en facilitant leurs choix.

On a explicité quelques-uns des énoncés susmentionnés afin d'en faciliter la compréhension des critères.

On a clarifié le critère d'examen préliminaire 1, soit « aider l'ensemble de la population canadienne à obtenir les apports nutritionnels recommandés », en indiquant qu'il s'applique aussi à des sous-groupes vulnérables de la population. Ce critère relie les apports recommandés aux ANREF. Dans la définition des ANREF, les apports nutritionnels recommandés, tout comme ceux qu'applique actuellement le Canada, tiennent compte du rôle des nutriments dans la réduction du risque de maladies et de troubles du développement, et non pas seulement des données sur le rôle bien connu des nutriments par rapport aux maladies liées à des carences (annexe I). On a aussi élaboré les principes de l'alimentation globale et de l'exposition totale par rapport à ce critère (annexe J). En effet, on estimait non souhaitable d'inciter les consommateurs à puiser la totalité des apports nutritionnels recommandés dans un seul aliment ou de les dissuader de choisir une gamme d'aliments pour combler la totalité de leurs besoins alimentaires.

Le critère d'examen préliminaire 2, soit « être élaborées selon une approche de la gestion des risques... », a soulevé plusieurs questions. Ainsi, on s'est demandé ce

qui arriverait si les données étaient insuffisantes (p. ex. aucun apport maximal n'a été établi pour certains nutriments; les données sur les interactions entre les nutriments ne sont pas complètes, les données sur la consommation alimentaire nationale ne sont pas toujours complètes non plus). Il a été précisé qu'on utiliserait une approche de gestion des risques (annexe K), car elle prend c3es questions en considération et se fonde sur les meilleures preuves disponibles.

On a inclus le critère de gestion et de contrôle 2 pour veiller à ce que l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments à la fois pour prévenir ou combler des carences et pour aider la population canadienne à obtenir les ANREF n'ait pas pour résultat d'éliminer les avantages liés à l'adhésion aux Principes généraux du Codex.

6 Options présentées en vue d'une évaluation à l'atelier de consultation de novembre 1998

Le CCE, le GT et les parties intéressées ont élaboré et évalué toute une gamme d'approches pour l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments au cours de l'Atelier de consultation des intervenants de novembre 1998[15]. Ces approches allaient de la plus restrictive à la plus libérale. Elles ont été classées à peu de choses près en ordre croissant d'adjonction de nutriments aux aliments et en ordre décroissant d'intervention gouvernementale. On prévoyait que la politique que le Canada adopterait en dernière analyse intégrerait un certain nombre de ces approches.

APPROCHES D'ENRICHISSEMENT DES ALIMENTS ÉVALUÉES À LA CONSULTATION DE NOVEMBRE 1998

1. Maintenir la qualité nutritionnelle des aliments par a) la restitution et b) l'équivalence nutritionnelle des aliments de remplacement.
2. Maintenir les programmes d'enrichissement obligatoire des aliments afin de prévenir les carences.
3. Étendre les programmes d'enrichissement des aliments pour améliorer la qualité nutritionnelle de l'approvisionnement alimentaire : une approche de la santé publique fondée sur les ANREF reconnaître l'approche favorisant la santé optimale (c.-à-d. là où les « recommandations nutritionnelles » ont été révisées à la hausse et où les habitudes alimentaires ne permettent pas de s'y conformer).
4. Enrichir les aliments spéciaux visant un groupe de la population ou un marché particulier.
5. Adopter des programmes d'enrichissement visant à rendre les aliments comparables à des suppléments vitaminiques ou minéraux modérés; autrement dit, permettre l'enrichissement des aliments au-delà des besoins prouvés en santé publique (p. ex. allant de 60 % à 100 % de l'apport nutritionnel recommandé par portion).
6. Ajouter des vitamines et des minéraux au-delà des avantages précis pour la santé mais en deçà de la marge de sécurité (p. ex. > 100 % de l'apport nutritionnel recommandé par portion mais < à l'apport maximal quotidien).
7. Ajouter librement des vitamines et des minéraux en tant qu'ingrédients alimentaires tant qu'ils ne posent aucun risque pour la santé et que l'étiquetage n'induit pas les consommateurs en erreur.
   Options de mise en vigueur :
   A) liste positive d'éléments nutritifs à faible risque;
   B) liste négative d'éléments nutritifs non permis;
   C) aucune liste - surveillance en fonction de l'apparition des problèmes.

On a alors formulé une série de recommandations sur l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments, en pesant les avantages et les inconvénients de ces diverses options. Elles sont présentées dans la section qui suit.

[15] *Sommaire des séances plénières, 24 et 25 novembre 1998 - Atelier de consultation des intervenants - Évaluation des démarches pour l'enrichissement des produits alimentaires*. Ce document se trouve sur le site Internet de Santé Canada à l'adresse suivante : «http://www.hc-sc.gc.ca/food-aliment/francais/sujets/qualite_nutritionnelle/examen_des_politiques_de_sante/examen_des_politiques_de_sante.html».

7 Résumé des recommandations relatives à l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments

Cette section présente la liste des recommandations relatives à l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments. Ces recommandations s'inspirent des fruits de l'évaluation et de l'examen transmis à Santé Canada au cours des consultations de novembre 1998 ainsi que de l'analyse et des conseils du CCE et du GT. À la section 8, on donne la justification de chacune de ces recommandations et on décrit les répercussions qu'elles auraient sur l'approvisionnement alimentaire au Canada et sur les règlements régissant l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments.

1. Il est recommandé que :
   (a) l'on conserve la politique relative à l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments visant à maintenir et à améliorer la qualité nutritionnelle de l'approvisionnement alimentaire par a) la restitution et b) l'équivalence nutritionnelle des aliments de remplacement;
   (b) l'on maintienne des programmes d'enrichissement obligatoire des aliments visant à prévenir ou à résoudre des problèmes nutritionnels importants pour la santé publique, qui ne peuvent être réglés par des mesures volontaires;
   (c) l'on étende les programmes d'enrichissement des aliments afin qu'une plus vaste gamme de produits enrichis constituent des sources d'éléments nutritifs susceptibles d'aider les Canadiens et les Canadiennes à obtenir les apports nutritionnels de référence (c.-à-d. dans les cas où les apports recommandés ne sont pas satisfaits par l'alimentation courante);
   (d) l'on élargisse la catégorie des aliments spéciaux auxquels on peut ajouter des vitamines et des minéraux de manière à offrir une plus grande variété de produits susceptibles de répondre à une vaste gamme de besoins nutritionnels.
2. Il est recommandé de ne pas autoriser l'adjonction de vitamines et de minéraux lorsqu'aucune justification adéquate sur le plan nutritionnel ne peut être fournie.
3. Il est recommandé que l'on applique des critères à la sélection de vecteurs alimentaires adéquats pour l'adjonction de nutriments afin de ne pas encourager la consommation d'aliments ayant peu de valeur nutritive ou pouvant augmenter les facteurs de risque liés à certaines maladies.
4. Compte tenu des recommandations précédentes, il est proposé que l'on continue de respecter les Principes généraux du Codex.
5. Il est proposé que, dans l'application des recommandations précédentes, l'on confère une plus grande souplesse au cadre de réglementation régissant l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments, en y intégrant des mesures inspirées de l'approche actuelle de la « liste positive ». Il peut s'agir notamment de dispositions générales ou d'avis avant la commercialisation.

8 Analyse des recommandations relatives à l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments

RECOMMANDATION 1(a)

Il est recommandé que l'on conserve la politique relative à l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments visant à maintenir et à améliorer la qualité nutritionnelle de l'approvisionnement alimentaire par a) la restitution et b) l'équivalence nutritionnelle des aliments de remplacement.

EXPLICATION ET INTENTION

La restitution et l'obtention de l'équivalence nutritionnelle des aliments de remplacement sont considérées actuellement comme des raisons justifiant l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments au Canada. Il y a de nombreux exemples de leur application actuelle (une liste détaillée figure à l'annexe E, parties I et II). Selon les Principes généraux du Codex[16], la restitution et le fait d'assurer une équivalence nutritionnelle aux aliments de remplacement (voir les définitions à l'annexe A, paragraphes 2.6, 2.3 et 2.4 respectivement) justifient l'adjonction de nutriments aux aliments. Le Canada a également reconnu que ces objectifs justifiaient l'adjonction de nutriments aux aliments dans les lignes directrices qu'il a publiées en 1971 dans la Lettre de renseignements commerciaux no 351 (annexe F).

JUSTIFICATION DE CETTE RECOMMANDATION

La justification de cette recommandation se résume dans les paragraphes suivants :

Santé de la population (critère d'examen préliminaire 1)

Cette recommandation vise à maintenir la qualité nutritionnelle de l'approvisionnement alimentaire national. Les intéressés consultés ont indiqué à l'unanimité qu'il fallait continuer à disposer de moyens de maintenir la qualité nutritionnelle de l'approvisionnement alimentaire national. Il va de pair avec ce critère de veiller à ce que les nutriments perdus au cours de la transformation soient restitués (restitution) et à ce que les aliments transformés et présentés comme des succédanés d'aliments clés fournissent une quantité équivalente de vitamines et de minéraux. On continuerait à se fonder sur des considérations de santé publique pour déterminer si la restitution des nutriments à un aliment particulier ou l'adjonction de nutriments à un aliment de remplacement devrait être obligatoire ou facultative.

Innocuité et efficacité (critère d'examen préliminaire 2)

En vertu de cette recommandation, l'importance de l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments est liée à la concentration « naturelle » de nutriments qui se trouvent dans l'approvisionnement alimentaire. L'innocuité et l'efficacité de cette approche sont reconnues depuis longtemps au Canada.

Voici quelques exemples de programmes de restitution au Canada :

- adjonction de vitamine A à tout le lait de vache à teneur réduite en matières grasses (partiellement écrémé, écrémé),
- adjonction de thiamine, de riboflavine, de niacine et de fer à la farine blanche.

Voici quelques exemples d'adjonction de nutriments visant à assurer l'équivalence nutritionnelle des aliments de remplacement au Canada :

[16] Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, *Codex Alimentarius Volume 4 - Aliments diététiques ou de régime (y compris les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge)*, 2e édition, Rome, 1994, p. 11-14 (Voir l'annexe A).

- adjonction de vitamines et de minéraux à des simili-produits de viande et à des produits imitant l'oeuf entier,
- adjonction de vitamine A à la margarine et à d'autres succédanés similaires du beurre.

Disponibilité et choix (critère de contrôle 1)

Cette recommandation permet d'offrir plus de choix alimentaires aux consommateurs tout en maintenant la qualité nutritionnelle des aliments. La restitution de la vitamine A au lait de vache à teneur réduite en matières grasses montre que l'on peut restituer un élément nutritif important au lait de façon que les consommateurs puissent choisir parmi une gamme de produits laitiers à plus ou moins fortes teneurs en matières grasses sans pour autant sacrifier la qualité nutritionnelle du produit. La vitamine A est ajoutée à la margarine, un succédané du beurre, afin que les consommateurs puissent choisir entre diverses matières grasses à tartiner sans perdre la vitamine A de l'aliment remplacé.

Ce critère de gestion et de contrôle indique que cette option devrait permettre d'élargir la distribution des vitamines et des minéraux dans l'approvisionnement alimentaire. En autorisant l'adjonction de nutriments aux aliments qui remplacent des aliments nutritifs pour les rendre équivalents sur le plan nutritionnel, il y aurait une augmentation du nombre d'aliments présentant le même profil nutritionnel. Toutefois, cette approche ne permet pas d'augmenter la distribution des vitamines et des minéraux dans l'alimentation individuelle car ces aliments en remplacent simplement d'autres qui ont le même profil nutritionnel.

Ni la restitution ni l'établissement de l'équivalence nutritionnelle des aliments de remplacement ne sont des mesures obligatoires en toute circonstance; les consommateurs peuvent souvent choisir entre des versions d'un produit avec ou sans vitamines et minéraux ajoutés. La présence sur les comptoirs de pâtes enrichies et de pâtes non enrichies en est un exemple. De même les boissons à base de plantes qui peuvent se substituer au lait peuvent être enrichies ou non.

Principes généraux du Codex (critère de contrôle 2)

Les principes qui guident l'adjonction de nutriments pour la restitution et l'établissement de l'équivalence nutritionnelle sont énoncés dans les *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments* (voir l'annexe A, sections 4 et 5). Les politiques canadiennes sont conformes à ces sections.

Commerce et concurrence (critères de contrôle 3 et 4)

Cette recommandation peut avoir une incidence positive ou négative sur le commerce selon que les teneurs limites en vitamines et minéraux fixées par les règlements sont équivalentes entre les partenaires commerciaux.

Protection des consommateurs (critère de contrôle 5)

Les étiquettes des produits auxquels des nutriments ont été ajoutés doivent dresser la liste de ces nutriments et des quantités présentes dans les aliments. Si des vitamines ou des minéraux sont ajoutés à un produit à des fins de restitution, les quantités qui doivent être ajoutées sont régies actuellement par le *Règlement sur les aliments et drogues*. L'adjonction d'un nutriment exige parfois celle de plusieurs autres nutriments particuliers tandis que, dans d'autres cas, un ou plusieurs des nutriments énumérés peuvent être ajoutés aux teneurs stipulées. On a aussi recours à des définitions pour réduire le risque de tromper les consommateurs en ce qui concerne la valeur nutritionnelle d'un produit auquel des nutriments ont été ajoutés. Le terme « enrichi » ne peut être utilisé que pour désigner l'adjonction de vitamines, de minéraux et d'autres nutriments, et non l'adjonction d'ingrédients ou de constituants alimentaires. Dans certains cas, le terme « enrichi » ne peut être utilisé que si un ensemble précis de nutriments ont été ajoutés aux teneurs stipulées dans le Règlement.

RÉPERCUSSIONS DE LA MISE EN OEUVRE DE CETTE RECOMMANDATION

Éducation

Il faudra peut-être éduquer davantage les consommateurs au sujet de la nature des aliments de remplacement et de leur rôle dans l'alimentation globale et leur apprendre à choisir entre des produits auxquels des nutriments ont été ajoutés ou non.

Questions liées à la mise en oeuvre de la recommandation

La recommandation 1(a) vise certes le maintien des politiques actuelles, mais d'autres mécanismes de réglementation pourraient en assouplir l'application. À cette fin, on pourrait notamment concevoir des règlements généraux qui permettraient aux fabricants d'ajouter des vitamines ou des minéraux à des fins de restitution ou d'établissement de l'équivalence nutritionnelle entre le succédané et l'aliment qu'il vient remplacer.

Pour ce qui est des dispositions générales touchant la restitution, des critères existants qui ont déjà été appliqués cas par cas pourraient être intégrés au Règlement. Ces critères respectent les Principes généraux du Codex. Ainsi, les Principes indiquent que dans le cas de la restitution, un aliment doit être considéré comme une source notable d'un élément nutritif essentiel si le nutriment est présent dans une ration de l'aliment raisonnable en quantité égale ou supérieure à 10 % de l'apport nutritionnel recommandé (ou dans le cas d'un élément nutritif essentiel pour lequel il n'existe pas d'apport recommandé, à 10 % de l'apport quotidien moyen), avant traitement, entreposage ou manutention. Le choix des nutriments à restituer peut varier en fonction des données sur les besoins de santé publique. Du point de vue de la santé publique, il est probable que les nutriments devraient obligatoirement être restitués dans le cas des aliments clés définis comme des sources importantes d'énergie ou d'éléments nutritifs essentiels, comme c'est actuellement le cas de la thiamine, de la riboflavine, de la niacine et du fer dans la farine blanche et de la vitamine A dans le lait écrémé. La restitution pourrait être facultative dans le cas d'autres aliments qui peuvent être des sources moins importantes d'éléments nutritifs. C'est pour ce dernier groupe qu'une réglementation générale serait conçue. Il se peut que des normes alimentaires restreignent l'application de ces dispositions, mais on a trouvé un moyen de régler ce problème dans le cas des produits des oeufs normalisés (B.22.038). Si l'on adoptait une réglementation générale, il faudrait établir des critères très larges pour la restitution (c.-à-d. déterminer les nutriments qui peuvent être restitués, établir des limites pour la restitution, etc.)

On tentera de déterminer s'il y a lieu d'appliquer des dispositions générales de ce genre aux aliments de remplacement. Les règles qui s'appliquent à ces aliments sont semblables, sauf que, selon les Principes généraux du Codex, l'élément nutritif est considéré comme important s'il constitue 5 % de l'apport nutritionnel recommandé par portion ou par 100 kcal de l'aliment. On examinera les parties du Règlement qui définissent les simili-produits de viande et de volaille et les produits de viande et de volaille avec allongeur et qui contrôlent leur qualité nutritionnelle (*Règlement sur les aliments et drogues*, titres 1, 14 et 22) pour déterminer si les définitions et les exigences relatives à une longue liste de vitamines et de minéraux sont toujours pertinentes. Il faudrait envisager une approche de la réglementation semblable à celle que l'on a utilisée dans le cas des boissons enrichies à base de plantes (c.-à-d. établir une liste de base d'éléments nutritifs obligatoires et une liste d'éléments nutritifs facultatifs). On examinera également le règlement sur les succédanés de jus de fruits (titre 11).

RECOMMANDATION 1(b)

Il est recommandé que l'on maintienne des programmes d'enrichissement obligatoire des aliments visant à prévenir ou à résoudre des problèmes nutritionnels importants pour la santé publique, qui ne peuvent être réglés par des mesures volontaires.

EXPLICATION ET INTENTION

Les programmes d'enrichissement obligatoire des aliments figurent depuis longtemps parmi les interventions de santé publique couronnées de succès au Canada et dans bon nombre d'autres pays. Cette recommandation s'applique à des cas où il faut prévenir ou résoudre des problèmes nutritionnels importants pour la santé publique qui ne peuvent être réglés par des mesures volontaires. Pendant la consultation, les intéressés ont indiqué à l'unanimité que ce motif d'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments demeurait toujours valable.

L'objet et la justification de cette recommandation ont été énoncés dans les Principes généraux du Codex, et ils ont trait aux exigences suivantes : besoin démontré; choix d'un vecteur pertinent pour rejoindre la population à risque; choix d'un vecteur dont la consommation est reconnue comme stable et uniforme; choix d'une quantité suffisante pour prévenir le problème nutritionnel tout en réduisant au minimum les risques d'apport excessif.

JUSTIFICATION DE CETTE RECOMMANDATION

Santé de la population (critère d'examen réliminaire 1)

Santé Canada est chargé de résoudre ou de prévenir des problèmes nutritionnels importants et ainsi contribuer à la santé des Canadiens et des Canadiennes. Les programmes d'enrichissement obligatoire des aliments jouent un rôle fondamental à cet égard.

Il y a plusieurs exemples de problèmes nutritionnels qui ont pu trouver une solution grâce aux programmes d'enrichissement obligatoire des aliments. La vitamine D est ajoutée à l'ensemble du lait de vache, à l'exception du lait de transformation (de consommation, en poudre, concentré ou évaporé), car au Canada, l'alimentation offre peu de sources de cette vitamine et la lumière du soleil n'en fournit pas assez. Le rachitisme causé par la carence en vitamine D chez les enfants a pratiquement disparu lorsque le lait de consommation enrichi de vitamine D est devenu la norme universelle. De même, de grandes régions du Canada ont un sol faible en iode, et l'adjonction obligatoire de l'iode au sel a pour ainsi dire éliminé le goitre endémique. D'autres exemples figurent à l'annexe E, partie III, Enrichissement.

Innocuité et efficacité (critère d'examen préliminaire 2)

L'adjonction obligatoire de vitamines ou de minéraux au Canada est une mesure de gestion des risques fondée sur des données scientifiques. Plusieurs facteurs entrent en ligne de compte, dont certains peuvent être particuliers au contexte canadien. Les Principes généraux du Codex fournissent des éléments d'orientation à cet égard.

Disponibilité et choix (critère de contrôle 1)

L'adjonction obligatoire réduit le choix des consommateurs en éliminant l'accès à une version non enrichie du produit. On évalue donc ces interventions avec soin afin de déterminer si les avantages sur le plan de la santé publique l'emportent sur la réduction du choix offert aux consommateurs.

Principes généraux du Codex (critère de contrôle 2)

Cette recommandation est conforme aux sections 2, 3 et 6 des Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments (annexe A), qui continueront de s'appliquer.

Commerce et concurrence (critères de contrôle 3 et 4)

Selon les ententes commerciales actuelles, les pays ont le droit de prendre les mesures nécessaires à la protection de la vie ou de la santé humaines. L'élaboration des programmes tient compte des habitudes de consommation alimentaire au Canada, et l'adjonction obligatoire de vitamines et de minéraux est donc prévue par ces ententes.

Protection des consommateurs (critère de contrôle 5)

Cette recommandation est essentiellement une mesure de santé publique, et elle permet d'intégrer un souci élevé de la protection des consommateurs aux règlements sur la teneur en vitamines et en minéraux des aliments enrichis.

RÉPERCUSSIONS DE LA MISE EN OEUVRE DE CETTE RECOMMANDATION

Besoin de recherches et de données plus poussées

Compte tenu de l'évolution de la situation démographique et des habitudes et choix alimentaires, il faut disposer des données à jour et de bonne qualité sur les apports en nutriments chez la population canadienne. On ne possède aucune donnée à l'égard des enfants et des personnes très âgées, et l'on ne dispose pas non plus de données nationales sur l'état nutritionnel de la population.

Mise en oeuvre de la recommandation

La recommandation 1(b), portant sur le maintien des programmes d'enrichissement obligatoire des aliments visant à prévenir ou à résoudre des problèmes nutritionnels importants pour la santé publique, sera, comme par le passé, appliquée cas par cas et selon les besoins. Pour l'heure, on ne prévoit pas apporter de modifications particulières à la réglementation de ce secteur, mais on étudiera les rapports finals sur les ANREF au moment de leur diffusion, afin de déterminer s'il y a lieu de prévoir d'autres adjonctions obligatoires de nutriments aux aliments ou d'autres interventions nutritionnelles.

RECOMMANDATION 1(c)

Il est recommandé que l'on étende les programmes d'enrichissement des aliments afin qu'une plus vaste gamme de produits enrichis constituent des sources d'éléments nutritifs susceptibles d'aider les Canadiens et les Canadiennes à obtenir les apports nutritionnels de référence (c.-à-d. dans les cas où les apports recommandés ne sont pas satisfaits par l'alimentation courante).

EXPLICATION ET INTENTION

Cette recommandation reconnaît que l'élargissement de la gamme des aliments auxquels des vitamines et des minéraux sont ajoutés peut aider les Canadiens et les Canadiennes à obtenir les ANREF. Les produits seraient enrichis de façon à ce que l'ensemble de la population puisse les consommer en toute sécurité sans étiquetage ni mode d'emploi spécial. Les produits qui nécessitent un étiquetage spécial précisant leur objet et la clientèle visée devraient satisfaire les conditions énoncées dans la recommandation 1(d) portant sur les aliments spéciaux. Cette recommandation permet à la fois à Santé Canada et à l'industrie de se montrer proactifs. On continuera de perfectionner l'application de cette approche pour aider la population à observer les recommandations nutritionnelles au fur et à mesure de la diffusion d'autres rapports sur les ANREF. Les règlements découlant de cette recommandation seraient facultatifs. Lorsqu'un problème nutritionnel sera identifié et considéré comme important pour la santé publique, la recommandation 1(b) demeurera l'approche privilégiée. L'utilisation de nutriments pour le traitement, le soulagement ou la guérison d'une maladie ou d'une invalidité n'est pas prise en considération dans l'établissement des ANREF, et ne fait donc pas partie de cette recommandation ni des autres qui sont énoncées dans le présent document.

Cette recommandation a trait au rôle des ANREF, précisément des ANR et des AS (voir les définitions à

l'annexe I), dans l'établissement de niveaux d'apport recommandé pour les individus par opposition aux ANREF qui servent à évaluer l'état nutritionnel des populations. S'il est erroné de supposer que quiconque n'obtient pas l'apport nutritionnel recommandé ou l'apport suffisant d'un nutriment pour son groupe d'âge et son sexe souffre d'une carence, on ne peut non plus déterminer la quantité précise de nutriment dont un individu a besoin. On conseille donc à toutes les personnes en bonne santé d'obtenir l'apport nutritionnel recommandé ou l'apport suffisant pour son groupe d'âge et son sexe.

La mise en oeuvre de cette recommandation devra être différente pour chaque nutriment (c.-à-d. adaptée au profil de risque du nutriment). Ainsi, il faudra continuer à exercer un contrôle relativement important pour restreindre le risque d'apport excessif de certains nutriments alors que d'autres nutriments pourraient faire l'objet de contrôles moins rigoureux.

JUSTIFICATION À L'APPUI DE CETTE RECOMMANDATION

Santé de la population (critère d'examen préliminaire 1)

Cette recommandation donnerait à l'ensemble de la population ou à certains sous-groupes plus de chances d'obtenir les apports recommandés pour leur groupe d'âge et leur sexe en mettant à leur disposition une plus vaste gamme de produits alimentaires enrichis. Il est bon de noter que les ANREF sont destinés à la population en bonne santé et que les produits alimentaires enrichis dans cette perspective devraient convenir à l'ensemble de la population.

Innocuité et efficacité (critère d'examen préliminaire 2)

La quantité de nutriments et les vecteurs d'enrichissement seraient déterminés s'il y a preuve d'innocuité et dans le but d'aider la population canadienne à obtenir les ANREF. L'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments ne devrait pas entraîner une augmentation des risques pour la santé liés à des excès, à des carences ou à des déséquilibres nutritionnels. Il importe de noter que la nature et la gravité des effets indésirables varient selon les nutriments et que la marge de sécurité entre les apports requis et ceux auxquels des effets indésirables sont observés varie aussi. On sait peu de choses des limites d'ingestion sécuritaire de certains nutriments. Les vitamines et les minéraux peuvent aussi influer sur la biodisponibilité et l'efficacité d'autres nutriments. Santé Canada a l'intention de reconnaître et d'utiliser les apports maximaux tolérables (AMT)[17]

[17] [TRADUCTION] « *L'apport maximal tolérable* (AMT) représente l'apport nutritionnel quotidien maximal qui n'entraîne vraisemblablement aucun effet indésirable chez la quasi-totalité des sujets de l'ensemble de la population. Le risque d'effets indésirables augmente à mesure que l'apport s'élève au-dessus de l'AMT. Le terme apport tolérable a été choisi pour éviter toute connotation d'effet bénéfique. Le terme fait plutôt référence à un apport dont il y a tout lieu de croire qu'il peut être toléré sur le plan biologique. L'AMT ne doit pas être conçu comme un apport recommandé. Il n'y a aucun avantage établi, pour un sujet en bonne santé, à consommer des nutriments en quantités supérieures à l'apport nutritionnel recommandé ou à l'apport suffisant. L'AMT est utile parce que les aliments enrichis sont plus répandus et suscitent plus d'intérêt qu'auparavant et que les suppléments nutritionnels sont plus en vogue. L'AMT est fondé sur l'apport total en nutriments fourni par les aliments, l'eau et les suppléments, lorsque des effets indésirables ont été associés à l'apport total. Si toutefois les effets indésirables ont été associés uniquement à un apport de suppléments ou de produits d'enrichissement, l'AMT est fondé sur l'apport en nutriments fournis par ces sources seulement, et non sur l'apport total. L'AMT s'applique à une consommation quotidienne de longue durée. On manque de données pour établir l'AMT d'un bon nombre de nutriments. Il ne faut pas en conclure pour autant qu'un apport élevé ne risque pas d'entraîner des effets indésirables. Lorsque l'on possède très peu de données sur les effets indésirables, il faut redoubler de prudence. » (Food and Nutrition Board, Institute of Medicine, *Dietary Reference Intakes: A Risk Assessment Model for Establishing Upper Intake Levels for Nutrients*. Washington, D.C. : National Academy Press. 1998.)

qu'établit actuellement le Food and Nutrition Board de la National Academy of Sciences à partir de ces critères.

Pour appliquer cette recommandation en toute sécurité, il faudrait que les teneurs admissibles soient établies en fonction du profil de risque de chaque nutriment. Dans un système de ce genre, l'adjonction de nutriments présentant un profil de risque plus faible ferait vraisemblablement l'objet d'un contrôle moins rigoureux. Dans le cas d'autres nutriments pour lesquels la marge de sécurité entre l'apport requis et l'AMT est plus étroite, les teneurs maximales seraient probablement fixées plus bas ou l'adjonction du nutriment serait restreinte à certains vecteurs alimentaires. Dans les deux cas, la gestion des risques tiendra compte de l'ingestion orale globale. (Voir aussi « Mise en oeuvre de la réglementation » plus loin dans cette section).

Disponibilité et choix (critère de contrôle 1)

Un programme d'enrichissement élargi permettrait la mise en marché d'une plus vaste gamme de produits enrichis, assurant ainsi aux consommateurs plus de sources de certains nutriments. Cette recommandation contribuerait à accroître le choix, car des versions enrichies et non enrichies des mêmes aliments seraient disponibles.

Principes généraux du Codex (critère de contrôle 2)

On s'inspirera de la section 3 des Principes généraux du Codex. La section 6 de ces principes sera toutefois appliquée moins rigoureusement que dans le cas de la recommandation 1(b) pour ce qui est du besoin (6.2.4), mais non pour ce qui est de l'innocuité (6.2.3 et 6.2.5). (Voir l'annexe A pour plus de détails).

Commerce et concurrence (critères de contrôle 3 et 4)

Cette recommandation répond à certaines préoccupations commerciales puisqu'elle permet à un plus grand nombre de produits présentant divers profils nutritionnels améliorés d'entrer en circulation. Cependant, il n'y aura pas nécessairement harmonisation complète avec les niveaux d'enrichissement fixés par les États-Unis. Il serait plus valable sur le plan scientifique de fonder les teneurs limites en nutriments, aux fins de l'application de la recommandation 1(c), sur les recommandations les plus récentes qui font autorité, notamment les apports nutritionnels de référence (ANREF). Les fabricants américains déterminent généralement les niveaux d'enrichissement à l'aide des Reference Daily Intakes (RDI) inscrits dans le Code of Federal Regulations. La plupart de ces apports sont fondés sur les Recommended Daily Allowances (RDA) de 1968 de la National Academy of Sciences. Même si les fabricants américains ne sont pas tenus de fonder l'enrichissement des aliments sur les RDI, ils sont fortement incités à préférer cette norme aux derniers apports nutritionnels recommandés par la National Academy of Sciences, car c'est elle qui régit aussi l'inscription sur l'étiquette de la teneur en vitamines et minéraux des aliments.

L'harmonisation de la base scientifique des politiques et des programmes liés à la nutrition par le biais des nouveaux ANREF élaborés conjointement par des scientifiques canadiens et américains, pourrait mener à une plus grande harmonisation de la composition des aliments et de l'adjonction des vitamines et des minéraux, ce qui faciliterait le commerce entre les deux pays.

Protection des consommateurs (critère de contrôle 5)

Des mesures de protection des consommateurs seront intégrées à l'application des dispositions générales, portant notamment sur la gamme des adjonctions de nutriments permises, le choix des vecteurs alimentaires et peut-être le coenrichissement des nutriments. Comme dans presque tous les cas où des vitamines ou des minéraux sont ajoutés aux aliments, le fabricant devrait déclarer sur l'étiquette la quantité totale de l'adjonction faite à l'aliment. Une promotion et un

étiquetage nutritionnel pertinents assureraient une meilleure protection des consommateurs.

RÉPERCUSSIONS DE LA MISE EN OEUVRE DE CETTE RECOMMANDATION

Besoin de recherches et de données plus poussées

Il faut posséder des données fiables sur les aliments, l'apport en nutriments et l'état nutritionnel de la population canadienne si l'on veut que des décisions scientifiquement valides soient prises.

Surveillance

L'application de cette recommandation pourrait rendre l'approvisionnement alimentaire de plus en plus complexe. Il faudrait mettre en oeuvre des programmes de surveillance nutritionnelle afin de déterminer si les avantages prévus se matérialisent et de prévoir les effets indésirables potentiels.

Éducation

Pour mettre cette recommandation en oeuvre, il faudra donner aux consommateurs plus d'information sur la nutrition et sur les moyens d'intégrer les aliments enrichis à une saine alimentation. Comme l'enrichissement des aliments est facultatif aux termes de cette recommandation, les consommateurs auront peut-être du mal à déterminer s'ils doivent choisir des produits enrichis ou non. Les programmes d'éducation devront aussi apprendre aux consommateurs que les aliments enrichis ne sont pas une solution magique qui pourrait suppléer à une saine alimentation.

Mise en oeuvre de la réglementation

La recommandation 1(c) a clairement pour objectif d'étendre les programmes d'enrichissement afin qu'une plus vaste gamme de produits auxquels des vitamines et des minéraux ont été ajoutés permettent aux Canadiens et aux Canadiennes d'obtenir les ANREF. Il est proposé que cette recommandation soit appliquée principalement au moyen de règlements qui permettraient d'ajouter des vitamines et des minéraux à des aliments non normalisés à l'intérieur d'une gamme fondée sur les ANR et les AMT. Les teneurs minimales constitueraient une quantité suffisante pour que l'aliment soit considéré comme une source notable d'un nutriment; les teneurs maximales qui comprendraient les surtitrages seraient fondées sur l'évaluation des risques et des avantages potentiels. L'examen avant commercialisation ne serait pas nécessaire si le produit se situait entre les teneurs minimales et maximales. On supposerait donc au préalable que si ces nutriments étaient ajoutés aux aliments à ces teneurs, ils aideraient, en général, la population canadienne à obtenir les ANREF. Selon ce modèle, il peut être bon d'exiger que certains nutriments soient ajoutés en même temps (p. ex. lorsqu'il y aurait tout lieu de croire que l'adjonction d'un seul nutriment pourrait nuire à d'autres nutriments de l'approvisionnement alimentaire).

Indépendamment des limites fixées pour l'adjonction de nutriments par des règlements généraux, il peut y avoir des cas où le même objectif de base (c.-à-d. aider les Canadiens et les Canadiennes – la population en général, en bonne santé – à obtenir les ANREF) justifie l'acceptation de teneurs supérieures. Les demandes ayant trait à ces produits seraient étudiées cas par cas, et une modification au Règlement serait apportée au besoin. Lorsqu'un sous-groupe de la population a des besoins très différents de ceux de l'ensemble, l'adjonction appartiendrait peut-être davantage à la catégorie des aliments spéciaux, recommandation 1(d).

La mise en oeuvre varierait selon le nutriment et le profil de risque et pourrait se faire de la façon suivante :

ÉTAPE 1 : ***Classifier les nutriments selon le profil de risque.***

L'ensemble des vitamines et des minéraux pour lesquels il existe un apport recommandé seraient classifiés. Dans le cas des nutriments pour lesquels des AMT ont été définis, on examinerait :

- la marge de sécurité entre le besoin et l'AMT;
- la gravité des effets indésirables sur lesquels repose l'AMT;
- la nécessité de fixer des limites quant à la quantité de nutriments à ajouter et aux aliments auxquels ils peuvent être ajoutés, de sorte que les efforts visant à assurer plus de sources à certains sous-groupes de la population n'entraînent pas un apport supérieur à l'AMT pour d'autres sous-groupes.

Il faudrait se fonder sur des données scientifiques pour déterminer si les nutriments pour lesquels le Food and Nutrition Board de la National Academy of Sciences n'a pas établi d'AMT appartiennent au groupe I ou au groupe II (décrits ci-dessous). Dans bien des cas, lorsque la National Academy of Sciences a identifié peu d'effets indésirables, voire aucun, on peut utiliser cette donnée pour fixer l'apport maximal pertinent. La liste des nutriments réglementés à l'intérieur du groupe I pourrait s'allonger à mesure que d'autres AMT seraient fixés dans le cadre de l'examen des ANREF.

ÉTAPE 2 : *Regrouper les nutriments aux fins de la réglementation selon les résultats de l'étape 1.*

Par exemple,

- **Groupe I** - Nutriments pour lesquels des apports minimaux et maximaux seraient fixés : le minimum serait fondé sur la quantité qui fait de l'aliment une source importante de ce nutriment; le maximum varierait d'un nutriment à l'autre et serait fondé sur les risques et les avantages potentiels. Ces teneurs maximales pour chaque nutriment seraient établies en fonction des ANR par portion, par quantité de référence ou par unité d'énergie. Le maximum diminuerait à mesure que le risque augmenterait. Les limites pourraient s'appliquer à divers aliments ou groupes d'aliments selon le nutriment.
- **Groupe II** - Nutriments qui seraient toujours assujettis à des règlements régissant des teneurs en nutriments et des aliments particuliers, comme c'est le cas actuellement pour l'ensemble des nutriments et des aliments.

En général,

- si un nutriment n'était pas classé dans le groupe I, il serait classé par défaut dans le groupe II. On classerait le plus grand nombre possible de nutriments dans le groupe I afin d'éviter de recourir à des évaluations et à des règlements particuliers. Les teneurs maximales seraient établies dans le but de réduire au minimum les risques d'une consommation excessive;
- la nécessité de procéder à un coenrichissement ou de fixer des ratios adéquats de nutriments serait prise en considération dans les deux cas;
- les aliments devraient satisfaire aux critères fixés pour les vecteurs alimentaires définis en vertu de la recommandation 3.

RECOMMANDATION 1(d)

Il est recommandé que l'on élargisse la catégorie des aliments spéciaux auxquels on peut ajouter des vitamines et des minéraux de manière à offrir une plus grande variété de produits susceptibles de répondre à une vaste gamme de besoins nutritionnels.

EXPLICATION ET INTENTION

Les *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments* du Codex traitent d'une catégorie d'aliments, celle des « aliments spéciaux » pour lesquels l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels est justifiée. Cette catégorie se définit ainsi :

> *« des aliments conçus pour remplir une fonction précise, telle que remplacer un repas, qui doit avoir une teneur en éléments nutritifs essentiels qui ne peut être obtenue que par adjonction de un ou plusieurs de ces éléments. Cette catégorie*

comprend les aliments diététiques, sans toutefois y être limitée. »

Le *Règlement sur les aliments et drogues* renferme déjà des dispositions sur certains types d'aliments spéciaux, notamment les substituts de repas, les préparations pour régime liquide et les suppléments nutritifs. La recommandation 1(d) vise à faire en sorte que l'on puisse utiliser la définition du Codex donnée plus haut pour accroître les possibilités de développer, conformément au Règlement, de nouveaux produits enrichis de vitamines et de minéraux qui n'entreraient pas dans le cadre des recommandations 1(a) à 1(c) mais dont l'existence serait justifiée par d'autres objectifs nutritionnels.

JUSTIFICATION À L'APPUI DE CETTE RECOMMANDATION

Santé de la population (critère d'examen réliminaire 1)

Le principe directeur 1 du présent document indique que la politique doit prévoir que l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments vise « [...] à protéger et à améliorer la santé de la population, y compris celle des sous-groupes vulnérables ». Les aliments spéciaux permettent de répondre aux besoins de certains sous-groupes. Il s'agit notamment de sous-groupes démographiques (p. ex. les personnes âgées ou les femmes préménopausées, pour qui les apports recommandés de certains nutriments sont beaucoup plus élevés que pour le reste de la population), de personnes atteintes de certaines affections ou maladies chroniques et de gens qui, pour des motifs religieux, culturels ou autres, ne consomment pas certains aliments ou groupes d'aliments particulièrement nutritifs. D'autres produits, par exemple les produits nutritionnels destinés aux sportifs, ne visent pas nécessairement à favoriser la santé générale mais répondent à d'autres besoins nutritionnels.

Innocuité et efficacité (critère d'examen préliminaire 2)

Dans la réglementation de la catégorie des aliments spéciaux, on insistera avant tout sur la nécessité d'un étiquetage adéquat indiquant l'objectif visé par l'aliment, la clientèle à laquelle il s'adresse et l'usage approprié et sûr que l'on peut en faire. Les teneurs et les combinaisons de nutriments devront être justifiées par l'objectif visé. C'est donc dire qu'il faudrait fournir une justification scientifique à l'appui de la composition du produit et de la clientèle visée et démontrer que le produit peut remplir le rôle allégué.

L'adjonction de nutriments à des aliments destinés à un groupe particulier est un moyen de répondre à leurs besoins nutritionnels. De plus, le fait d'identifier la clientèle visée sur l'étiquette limitera le risque que des personnes n'ayant pas ces besoins particuliers ne se livrent à une surconsommation inutile ou dangereuse de nutriments.

Cette catégorie d'aliments ne vise pas à introduire des teneurs extrêmement élevées de nutriments dans les aliments. L'évaluation de l'innocuité reposera sur les AMT reconnus des nutriments, les interactions entre les nutriments, la place du produit dans l'alimentation et le risque que des clientèles non visées le consomment. En dépit de l'étiquetage et de l'éducation, il importe de contrôler la vente des produits qui présentent un danger. On a eu peu recours jusqu'ici à des avis ou à des modes d'emploi visant en partie à réduire le risque d'une mauvaise utilisation des produits alimentaires, car les consommateurs s'attendent à ce qu'ils soient sans danger.

Disponibilité et choix (critère de contrôle 1)

Comme ces produits risquent d'être plus coûteux que les produits ordinaires, on pourrait en conclure que certaines personnes n'y auraient pas accès. C'est toutefois le marché qui déterminera essentiellement les prix. Dans l'ensemble, la mise en oeuvre de cette recommandation

augmentera vraisemblablement les choix offerts sur le marché.

Principes généraux du Codex (critère de contrôle 2)

Les *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments* du Codex traitent des « aliments spéciaux » (voir la définition donnée plus haut).

Ils indiquent aussi ce qui suit :

> 7.1 Des éléments nutritifs peuvent être ajoutés aux aliments spéciaux, y compris les aliments diététiques ou de régime, afin d'assurer une teneur appropriée et suffisante en éléments nutritifs. Lorsqu'il y a lieu, cette adjonction doit tenir compte de la concentration nutritionnelle de ces aliments. (CAC/GL 09-1987)

Commerce et concurrence (critères de contrôle 3 et 4)

En vertu de cette recommandation, il devrait être possible d'autoriser la vente de produits ayant des teneurs plus élevées de vitamines et de minéraux ou présentant d'autres caractéristiques nutritionnelles échappant au cadre de la recommandation 1(c) énoncée ci-dessus. Cette approche permettrait de donner plus de souplesse à l'élaboration des produits, et mènerait à l'accroissement des possibilités de l'industrie alimentaire canadienne sur le plan du commerce et de la concurrence.

Protection des consommateurs (critère de contrôle 5)

Les exigences en matière d'étiquetage qui sont au coeur de la définition de ce groupe d'aliments visent à aider les consommateurs à comprendre l'usage sûr et pertinent que l'on peut en faire. Ces exigences viseront toutefois aussi à éviter que les consommateurs ne soient induits en erreur quant à la nature et aux avantages potentiels des aliments. Ces aspects mis à part, les exigences de base fixées par rapport aux autres aliments auxquels des vitamines et des minéraux sont ajoutés, notamment en ce qui concerne l'inscription sur l'étiquette des nutriments ajoutés, s'appliqueront aussi à ces aliments.

RÉPERCUSSIONS DE LA MISE EN OEUVRE DE CETTE RECOMMANDATION

Éducation

Il faudra informer les consommateurs de l'existence de ces produits, du bon usage que l'on peut en faire et du sens des inscriptions figurant sur l'étiquette.

Surveillance

La mise en oeuvre de cette approche pourrait rendre l'approvisionnement alimentaire de plus en plus complexe. Idéalement, il faudrait surveiller l'apport en nutriments afin de déterminer si ces produits procurent les avantages escomptés et de prévoir les effets indésirables potentiels. On pourrait recourir à une approche *HACCP* (une brève description de cette approche figure à la section 3, paragraphe Autres considérations, alinéa (iii), Programmes de surveillance) pour appliquer des programmes d'inspection et de surveillance touchant l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments.

Mise en oeuvre de la réglementation

Cette recommandation ouvre de nouvelles avenues en ce qui concerne la commercialisation de produits à titre d'aliments spéciaux. En général, on estimait par le passé que l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments devait viser un objectif utile pour le grand public ou pour des personnes ayant besoin d'une alimentation particulière en raison d'une maladie ou d'un trouble. Comme les aliments spéciaux viseront, au moyen d'une publicité et d'un étiquetage contrôlés, des sous-groupes de la population ayant toute une gamme de besoins nutritionnels différents, ils permettront de développer des créneaux plus particuliers. Il faut toutefois se rappeler que ces produits doivent être justifiés sur le plan nutritionnel par des données scientifiques. L'élargissement de

cette catégorie offre un débouché aux percées de la science tout en répondant à l'intérêt des consommateurs, du secteur de la santé et de l'industrie alimentaire envers des aliments nutritifs et sains. La mise en oeuvre de la recommandation 1(c) ajoutera certes des produits enrichis de vitamines et de minéraux à la gamme des aliments offerts, mais cette catégorie élargie sera réservée à la poursuite d'objectifs spéciaux qui ne sont pas visés par la recommandation 1(c).

La nouvelle réglementation touchant la mise en oeuvre de la recommandation 1(d) regroupera vraisemblablement des dispositions particulières sur des nouvelles sous-catégories d'aliments spéciaux et des dispositions précisant les conditions applicables à la création d'un aliment spécial ainsi que les exigences relatives aux demandes ayant trait à des aliments spéciaux qui n'appartiennent pas aux sous-catégories établies. Les règlements actuels sur les substituts de repas qui indiquent les teneurs minimale et maximale en nutriments des produits et les exigences relatives à l'étiquetage sont des exemples de règlements particuliers.

Il est recommandé que les conditions suivantes soient satisfaites pour que l'on permette l'adjonction de vitamines et de minéraux à un aliment et que ces conditions soient intégrées au Règlement.

1. a) L'étiquette doit indiquer clairement l'usage ou l'objet de l'aliment et mentionner notamment la clientèle et l'objectif visés.
   b) L'adjonction du(des) nutriment(s) doit être justifiée et essentielle pour que l'aliment atteigne l'objectif visé.
2. L'étiquette doit comporter un mode d'emploi clair et adéquat pour aider les consommateurs à faire un usage sûr et adéquat du produit.
3. La présentation et la formulation du produit doivent être adaptées à l'objectif visé.
4. L'allégation ou la déclaration d'objectif doit s'appuyer sur des données scientifiques valables.

Les types de produits qui peuvent appartenir à cette catégorie sont très variés. Les catégories actuelles comprennent, comme on l'a déjà mentionné, les aliments à usage diététique spécial suivants : les substituts de repas, les préparations pour régimes liquides, notamment les préparations destinées aux personnes qui ne peuvent consommer d'aliments ordinaires ou souffrant de troubles du métabolisme tels la phénylcétonurie, les suppléments nutritifs et certains aliments comme le pain enrichi sans gluten. Les aliments spéciaux pourraient aussi englober des produits destinés à des sous-groupes de la population qui ont davantage besoin de certains nutriments que d'autres sous-groupes pour lesquels de tels apports pourraient être excessifs. Citons, à titre d'hypothèse, une céréale à déjeuner riche en fer visant les femmes préménopausées qui, contrairement aux hommes, ont besoin d'un apport élevé en fer. Un jus de pruneaux destiné aux personnes âgées et auquel seraient ajoutées de la vitamine D et de la vitamine B_{12} en est un autre exemple. Le nouvel apport nutritionnel recommandé en vitamine D pour les gens de plus de 50 ans, est trois fois plus élevé que celui pour les jeunes adultes, et on leur conseille aussi de prendre la vitamine B_{12} sous forme synthétique, ce qui n'est pas nécessaire, en général, chez les plus jeunes. Par ailleurs, des aliments spéciaux pourraient être conçus à l'intention des personnes qui subissent un grand stress physique relié à l'entraînement sportif (produits nutritionnels destinés aux sportifs) ou viser à réduire le risque de maladie ou à avoir des effets bénéfiques sur la structure ou une fonction de l'organisme (aliments fonctionnels).

Certains produits devront parfois être accompagnés d'une mise en garde, mais il faudrait réserver cette pratique à la gestion des risques dans les cas qui l'exigent vraiment. Les produits en vente sur le marché libre devraient être conçus de manière à être essentiellement sûrs. Par contre, l'étiquetage qui indique aux consommateurs la clientèle visée et l'objectif de l'aliment doit être clair.

De nouvelles catégories et définitions viendront probablement s'ajouter, mais il est à prévoir que les dispositions du *Règlement sur les aliments et drogues* portant actuellement sur les aliments à usage diététique spécial demeureront en vigueur.

RECOMMANDATION 2

Il est recommandé de ne pas autoriser l'adjonction de vitamines et de minéraux lorsqu'aucune justification adéquate sur le plan nutritionnel ne peut être fournie.

EXPLICATION ET INTENTION

En faisant cette recommandation, Santé Canada ne soutient pas qu'il faut énoncer les avantages que présente un nutriment pour la santé pour justifier l'adjonction de ce nutriment en général. La valeur des nutriments essentiels est bien établie, et si ces nutriments sont ajoutés aux aliments pour aider la population à obtenir les apports recommandés ou pour rencontrer l'un des autres objectifs reconnus dont il est question dans le présent document, il n'est pas nécessaire de pousser plus loin l'évaluation clinique de leurs avantages pour la santé. Mais si un produit doit s'accompagner d'une allégation relative à la santé, les normes de preuve en la matière doivent être respectées.

À toutes les étapes de la consultation menée dans le cadre de cet examen des politiques, on a affirmé clairement qu'il ne fallait pas traiter l'adjonction de nutriments aux aliments à la légère et que l'adjonction sans réserve de vitamines et de minéraux aux aliments risquerait non seulement d'entraîner des effets indésirables liés à la surconsommation ou à des déséquilibres nutritionnels, mais aussi de banaliser le rôle que jouent ces nutriments dans la nutrition. Cette recommandation trace une frontière dans ce domaine. En l'absence d'une telle frontière, l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments serait coupée des besoins nutritionnels, des avantages pour la santé ou des objectifs visés. L'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments à des teneurs qui ne pourraient pas se justifier sur le plan nutritionnel laisserait croire aux consommateurs qu'une telle pratique présenterait des avantages pour la population. Cette façon de procéder irait à l'encontre des *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments* du Codex et des principes directeurs de cet examen des politiques, en particulier le principe directeur 4 qui se lit ainsi : « *La politique doit permettre de prévenir les pratiques susceptibles d'induire le consommateur en erreur, de le tromper ou de le dérouter, tout en facilitant ses choix.* » Tous les principes directeurs ont reçu un appui marqué de la part du groupe représentatif d'intéressés qui a pris part à l'atelier de consultation de mars 1998.

JUSTIFICATION À L'APPUI DE CETTE RECOMMANDATION

Si cette recommandation n'était pas suivie, l'enrichissement des aliments pourrait miner gravement le concept de l'alimentation globale en incitant les consommateurs à privilégier une poignée d'aliments très enrichis au détriment d'une alimentation bien équilibrée comprenant toute une gamme d'aliments consommés avec modération. Cette façon d'agir pourrait créer l'illusion d'une saine alimentation tout en restreignant la consommation d'autres éléments nutritifs comme les fibres ou les composants phytochimiques, dont le rôle et les avantages n'ont pas encore été clairement établis.

Plusieurs questions pourraient rendre plus complexe la gestion des risques liés à l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments à des teneurs n'ayant pas de justification adéquate sur le plan nutritionnel. On estime que les aliments en général ne sont pas consommés avec autant de circonspection que les suppléments présentés sous une forme pharmaceutique plus traditionnelle (p. ex. sous forme de comprimés), aussi est-il fort possible que les consommateurs prennent de nombreuses portions d'un produit (plus qu'il n'est recommandé sur l'étiquette) parce

qu'ils en aiment le goût ou que la « posologie » (c.-à-d. la grosseur des portions) varie énormément dans le cas des aliments. On a peu apposé d'étiquettes de mise en garde sur les aliments afin d'imposer des restrictions ou une « posologie ». On ignore quelle serait l'efficacité d'une telle mesure, et il faudrait la réserver aux situations d'absolue nécessité. Un système de ce genre minerait la confiance des consommateurs envers l'innocuité intrinsèque de l'approvisionnement alimentaire canadien.

RÉPERCUSSIONS DE LA MISE EN OEUVRE DE CETTE RECOMMANDATION

Le processus décisionnel utilisé pour fixer les teneurs minimales et maximales qui entreront dans une réglementation générale pour l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments, particulièrement en vertu des recommandations 1(c) et 1(d), devra se fonder sur des justifications nutritionnelles adéquates. Les demandes d'adjonction de vitamines et de minéraux à des teneurs supérieures à celles que prévoit une réglementation générale devront être accompagnées d'une justification adéquate.

RECOMMANDATION 3

Il est recommandé que l'on applique des critères à la sélection de vecteurs alimentaires adéquats pour l'adjonction de nutriments afin de ne pas encourager la consommation d'aliments ayant peu de valeur nutritive ou pouvant augmenter les facteurs de risque liés à certaines maladies.

A) Vecteur alimentaire
EXPLICATION, INTENTION ET JUSTIFICATION

Au cours des consultations, les intéressés ont dit craindre que l'adjonction libérale de nutriments à des aliments comme les produits de confiserie, les grignotines, les boissons gazeuses, les condiments, les confitures et les gelées ne vienne dérouter les consommateurs ou les induire en erreur. Ainsi, les participants craignaient que l'adjonction de vitamines et de minéraux à des aliments ayant une faible densité nutritive ou ayant une teneur élevée en matières grasses, dont on clamerait la valeur nutritionnelle enrichie, ne crée de la confusion chez les consommateurs. Le risque est grand, en effet, si l'on prétend que des aliments comme des produits de confiserie, des boissons gazeuses, des desserts à teneur élevée en matières grasses et des grignotines sont enrichis de certains nutriments alors que le *Guide alimentaire canadien pour manger sainement* mentionne que ces aliments doivent être consommés avec modération. On a souligné que la promotion d'une plus grande consommation de ces aliments rendrait la tâche difficile aux consommateurs soucieux de respecter les lignes directrices actuelles en matière d'alimentation et d'adopter de saines habitudes alimentaires.

Les participants à la consultation du 23 au 25 novembre 1998 et les membres du CCE ont envisagé différentes solutions à ces dilemmes. Ils se sont entendus sur la nécessité d'établir des critères permettant de déterminer quels aliments peuvent constituer des vecteurs pertinents pour l'adjonction de vitamines et de minéraux. Ils ont aussi estimé que ces critères devaient être assez précis pour être faciles à mettre en oeuvre. Les critères retenus doivent donc permettre d'identifier clairement les aliments qu'il convient d'enrichir sans laisser trop de place au doute. Voici quelques-uns des concepts qui ont été étudiés dans le cadre de l'examen mais n'ont pas été retenus : (i) définir le terme « gâteries »; (ii) identifier les aliments qui n'appartiennent à aucun des quatre groupes alimentaires du Guide alimentaire canadien pour manger sainement; et (iii) restreindre l'enrichissement en fonction de l'usage particulier auquel l'aliment est destiné. On a conclu que ces concepts ne pourraient pas être mis en oeuvre, car aucun d'entre eux ne pouvait être utilisé pour fixer clairement des critères de sélection des aliments.

La Food and Drug Administration (FDA) des États-Unis a également déclaré que les aliments portant des allégations santé devaient être conformes aux lignes directrices sur l'alimentation et qu'il ne fallait pas banaliser ni miner la valeur de ces allégations en les reliant à des aliments ayant peu de valeur nutritive, voire aucune. Ces objectifs s'apparentent à ceux qui ont été énoncés au cours des débats sur les vecteurs alimentaires que nous avons eus dans le cadre des consultations. Afin d'atteindre ces objectifs, la FDA a élaboré des critères sur la composition des aliments, qui font maintenant partie des exigences générales en ce qui concerne les allégations relatives à la santé énoncées en CFR 21 §101.14(a)(5) et §101.14(e)(6). Le GT et le CCE ont jugé qu'on pourrait s'en inspirer pour élaborer les critères de composition qui guideront la sélection de vecteurs alimentaires pertinents pour l'adjonction de vitamines et de minéraux au Canada. Les détails fournis dans la section suivante indiquent comment les exigences américaines peuvent s'appliquer au contexte canadien des recommandations nutritionnelles.

Malgré les préoccupations mentionnées plus haut, les intéressés ont reconnu que des aliments ayant une faible valeur nutritive et des aliments ayant des teneurs élevées en nutriments dont la consommation doit être restreinte pourraient aussi servir de vecteurs pour rejoindre des groupes particuliers dans certains cas (p. ex. les boissons à saveur de fruits et le lait entier). Il est donc recommandé que les critères de sélection des vecteurs alimentaires s'appliquent surtout à la mise en oeuvre des recommandations 1(c) et 1(d). En d'autres termes, il y a et il peut continuer d'y avoir des exceptions à ces critères. Le choix d'un vecteur alimentaire non conforme à ces critères devrait toutefois s'appuyer sur une justification solide en matière de santé publique. Cette mesure soutiendra les lignes directrices actuelles en matière d'alimentation tout en prévoyant des exceptions dans des cas particuliers.

RÉPERCUSSIONS DE LA MISE EN OEUVRE DE CETTE RECOMMANDATION

Critères de sélection proposés des vecteurs alimentaires pour l'adjonction de nutriments :

Les vecteurs alimentaires pertinents sont des aliments qui assurent l'apport requis d'au moins un des nutriments « admissibles » et qui ne contiennent pas plus que l'apport précisé en des nutriments « inadmissibles ».

Les seuils d'admissibilité et d'inadmissibilité à l'enrichissement énoncés ci-après ont été choisis pour permettre l'adjonction de nutriments à une gamme d'aliments de tous les groupes alimentaires qui jouent un rôle important dans une alimentation saine et équilibrée.

« Seuils d'admissibilité à l'enrichissement »

Il ne faudrait pas ajouter des nutriments à un aliment si cet aliment ne contient pas, naturellement ou par restitution, par quantité de référence généralement consommée, 10 % ou plus de l'apport nutritionnel recommandé pondéré (ANRP)[18] pour au moins un nutriment.

[18] *Règlement sur les aliments et drogues*, tableau II du titre 1 et tableau II du titre 2 de la partie D. On calcule les ANRP en déterminant la proportion de la population que représente chaque groupe d'âge et chaque sexe à l'aide des données du recensement de 1986 ou de 1991 et en multipliant ces pourcentages par les apports nutritionnels recommandés tirés des Recommandations sur la nutrition de 1990 (voir l'annexe M).

« Seuils d'inadmissibilité à l'enrichissement »

Un aliment ne doit pas être enrichi si l'un des « seuils d'inadmissibilité à l'enrichissement » suivants est dépassé par quantité de référence, par portion indiquée sur l'étiquette et, en ce qui concerne les aliments dont les quantités de référence sont égales ou inférieures à 30 mL ou 30 g, par portion de 50 g :

- matières grasses : 13 g (19,5 g pour les plats principaux et les repas préemballés); ou
- somme des graisses saturées et des acides gras trans : 4 g (6 g pour les plats principaux et les repas préemballés); ou
- sodium : 480 mg (720 mg pour les plats principaux et les repas préemballés).

Selon les Recommandations sur la nutrition pour les Canadiens, le régime alimentaire des Canadiens ne devrait pas leur fournir plus de 30 % de la quantité totale d'énergie sous forme de lipides (66 g de matières grasses/ 2 000 kcal) et pas plus de 10 % sous forme de graisses saturées (22 g pour un apport énergétique de 2 000 kcal). Les seuils mentionnés plus haut équivalent à 20 % de ces quantités. Les Recommandations sur la nutrition ne fixent pas de plafond pour la consommation de sodium, mais elles mentionnent qu'il est bon de restreindre le sel. Un rapport récent parrainé par la Société canadienne d'hypertension artérielle, la Coalition canadienne pour la prévention et le contrôle de l'hypertension artérielle, le Laboratoire de lutte contre la maladie de Santé Canada et la Fondation des maladies du coeur du Canada a également recommandé à la population d'éviter la consommation excessive de sel[19]. Les auteurs de ce rapport ne recommandaient pas une restriction précise de la consommation de sodium aux adultes normotendus, mais ils conseillaient aux adultes hypertendus de 44 ans et plus de consommer de 90 à 130 mmol de sodium par jour (2 000 à 3 000 mg par jour). Comme la valeur de référence de 2 400 mg fixée par les États-Unis se situe au milieu de cette échelle, il serait bon de l'adopter pour les fins qui nous concernent.

Dans le cadre de l'examen de la politique d'étiquetage nutritionnel au Canada, les matières grasses, les graisses saturées, les acides gras trans et le sodium ont été considérés comme des nutriments assez importants en santé publique pour figurer sur la liste de base. Ces nutriments servent donc de critère pour déclarer inadmissibles à l'enrichissement les aliments contenant des teneurs en nutriments non conformes aux recommandations nutritionnelles et déclarer admissibles ceux dont la consommation accrue a été recommandée (annexe L).

B) Adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments non transformés

Il est proposé que les recommandations précédentes s'appliquent à l'enrichissement « traditionnel » tant des aliments non transformés que des aliments transformés.

Santé Canada n'est pas prêt, pour l'instant, à faire une recommandation sur la réglementation de l'augmentation des teneurs en vitamines et de minéraux au moyen de la technologie de production, car cette question dépasse le cadre de l'« adjonction » de vitamines et de minéraux aux aliments visée par la présente réglementation. Cette question devra être abordée dans une autre tribune portant, par exemple, sur les aliments nouveaux.

[19]Fodor, I.G., B. Whitmore, F. Leenen, and P. Larochelle. 5. Recommendations on dietary salt. CMAJ. May 4. 160 (9 suppl):S29-S34, 1999.

RECOMMANDATION 4

Compte tenu des recommandations précédentes, il est proposé que l'on continue de respecter les Principes généraux du Codex.

EXPLICATION, INTENTION ET JUSTIFICATION

La Commission du Codex Alimentarius (Codex) est l'organe international chargé de mettre en oeuvre le Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires. Ce programme vise à protéger la santé des consommateurs et à faciliter le commerce international des denrées alimentaires. Le Codex est chargé d'établir des normes, des directives, des codes d'usage et d'autres textes de nature consultative touchant l'innocuité et la qualité des aliments. Le Canada compte parmi les 165 pays membres du Codex.

Il y a plusieurs raisons qui ont amené les auteurs de ces recommandations à se reporter aux *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments* du Codex et à les approuver. En effet, les Principes généraux du Codex (voir l'annexe A) reposent sur des principes nutritionnels solides et définissent les termes employés dans ces recommandations. Ils englobent les principes de base des approches présentées dans les recommandations 1(a) à (d) ci-dessus, soit la restitution (section 4 du Codex), l'équivalence nutritionnelle (section 5), l'enrichissement (section 6) et les aliments spéciaux (section 7). Ils abordent aussi toute la gamme des questions liées à l'adjonction de nutriments, notamment l'innocuité, les interactions entre les nutriments, la biodisponibilité, la faisabilité technique et le choix du vecteur alimentaire (paragraphes 3.2 à 3.11). De plus, les Principes généraux du Codex sont intégrés par référence au Règlement sur les aliments et drogues pour ce qui est de l'application des règlements sur l'AMP.

Même si les normes, les directives et les recommandations du Codex sont adoptées volontairement par les divers pays, l'OMC s'en sert comme référence dans le commerce international. L'Accord relatif aux obstacles techniques au commerce et l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires incitent les membres à fonder leurs règlements techniques et leurs mesures sanitaires et phytosanitaires sur les normes internationales pertinentes. L'Accord relatif aux obstacles techniques au commerce ne fait pas mention d'organismes internationaux d'établissement de normes, mais l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires se reporte aux normes, aux directives et aux recommandations établies par la Commission du Codex Alimentarius en matière d'innocuité alimentaire. L'annexe H renferme plus de détails sur les obligations du Canada aux termes de ces ententes commerciales internationales.

Dans ce contexte, il est bon que le Canada continue de respecter les Principes généraux du Codex.

RECOMMANDATION 5

Il est proposé que, dans l'application des recommandations précédentes, l'on confère une plus grande souplesse au cadre de réglementation régissant l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments, en y intégrant des mesures de rechange à l'approche actuelle de la « liste positive ». Il peut s'agir notamment de dispositions générales ou d'avis avant la commercialisation.

Si l'on examine actuellement les politiques sur l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments, c'est notamment parce que des groupes d'intérêts, des secteurs de l'industrie alimentaire et des consommateurs estiment que la réglementation en vigueur dans ce domaine est trop restrictive. On souhaite plus de souplesse afin de permettre à l'industrie d'offrir des produits nouveaux et améliorés sur le plan nutritionnel qui puissent être bénéfiques pour les consommateurs.

Comme on l'a indiqué dans les sections sur la mise en oeuvre de la réglementation présentées à la suite de chacune des recommandations, il y a toute une gamme d'options qui peuvent laisser plus de souplesse et de liberté dans la conception de nouveaux produits. Il est notamment possible d'établir des échelles d'adjonction de nutriments, de promulguer des règlements généraux pour la restitution des nutriments et les aliments de remplacement et d'instaurer des avis avant commercialisation pour les aliments spéciaux. Ces recommandations sont autant d'exemples d'assouplissement de la réglementation qui permettent à la fois de retirer les avantages de l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments, de répondre aux besoins de la santé publique et de protéger la population contre les apports excessifs ou déséquilibrés.

9 Plans de mise en oeuvre

Une fois que la nouvelle politique sera adoptée, on pourra avoir recours aux mécanismes de réglementation qui s'appliquent actuellement aux produits proposés en vue d'introduire de nouveaux produits sur le marché le plus rapidement possible. Cette règle pourrait s'appliquer aux produits qui satisfont aux critères actuels de l'AMP ou pour lesquels il serait justifié d'émettre une lettre d'autorisation de mise en marché temporaire (voir les détails à la section 3). Lorsqu'il faudra adopter des règlements entièrement nouveaux, on suivra la procédure de publication des modifications dans la Gazette du Canada, parties I et II. Cette procédure englobera les dispositions générales mentionnées dans la recommandation 1(a) prévoyant l'adjonction de nutriments en vue de la restitution ou de l'obtention de l'équivalence nutritionnelle et toutes les nouvelles dispositions générales sur les échelles et les avis avant commercialisation dont il a été question au moment de l'étude des recommandations 1(c) et 1(d).

Annexes

Annexe A

Codex Alimentarius
Volume 4 - 1994, pp. 11–14

PRINCIPES GÉNÉRAUX RÉGISSANT L'ADJONCTION D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS AUX ALIMENTS CAC/GL 09-1987 (Amendés en 1989 et 1991)[20]

INTRODUCTION

Les *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments* ont pour objet de :

- Fournir des éléments d'orientation aux personnes chargées d'élaborer des directives et des textes juridiques ayant trait à l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments.
- Établir un ensemble uniforme de principes régissant l'adjonction rationnelle d'éléments nutritifs aux aliments.
- Maintenir ou améliorer la qualité nutritionnelle globale des aliments.
- Éviter l'adjonction arbitraire d'éléments nutritifs essentiels aux aliments et, partant, réduire les risques qui découlent pour la santé de l'ingestion excessive desdits éléments, ou encore de carences ou d'apports déséquilibrés. Contribuer par là à empêcher des pratiques susceptibles d'induire le consommateur en erreur ou de le tromper.
- Faciliter l'acceptation dans le commerce international d'aliments auxquels des éléments nutritifs essentiels ont été ajoutés.

1. CHAMP D'APPLICATION

Les présents principes visent tous les aliments auxquels des éléments nutritifs ont été ajoutés.

2. DESCRIPTION

Définitions

Aux fins des présentes directives, on entend par :

2.1 ***Élément nutritif*** : toute substance normalement consommée en tant que constituant d'un aliment

1. qui fournit de l'énergie; ou
2. qui est nécessaire à la croissance, au développement et au maintien de la vie en bonne santé; ou
3. en l'absence duquel se produisent des altérations biochimiques ou physiologiques caractéristiques.

2.2 ***Élément nutritif essentiel*** : toute substance normalement consommée comme constituant d'un aliment, nécessaire à la croissance, au développement et au maintien de la vie en bonne santé et qui ne peut être synthétisée en quantités suffisantes par l'organisme.

[20] Reproduit avec l'autorisation de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. Extrait du *Codex Alimentarius, volume 4 – Aliments diététiques ou de régime (y compris les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge)*. Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires. Commission du Codex Alimentarius. Rome, 1994. pp. 11-14.

2.3 ***Équivalence nutritionnelle*** : une valeur nutritive comparable, qu'il s'agisse de la quantité et de la qualité des protéines ou du type, de la quantité et de la bio-assimilabilité des éléments nutritifs essentiels. À cette fin, la notion d'équivalence nutritionnelle signifie que les nutriments essentiels fournis par l'aliment remplacé dans une ration, une portion ou 100 kcal de l'aliment à un taux de 5 pour cent ou plus de l'ingestion recommandée du (ou des) nutriments, sont présents dans l'aliment de remplacement ou de remplacement partiel (extender) à des concentrations comparables.

2.4 ***Aliment de remplacement*** : un aliment conçu pour ressembler à un aliment courant, par son apparence, sa texture, sa saveur et son odeur et qui est destiné à le remplacer intégralement ou partiellement.

2.5 ***Enrichissement*** : l'adjonction à un aliment de un ou plusieurs éléments nutritifs essentiels qui sont ou non normalement contenus dans cet aliment, à l'effet de prévenir ou de corriger une carence démontrée en un ou plusieurs éléments nutritifs dans la population ou dans des groupes spécifiques de population.

2.6 ***Restitution*** : l'adjonction à un aliment du ou des éléments nutritifs qui ont été inévitablement perdus lors de l'application de bonnes pratiques de fabrication ou lors de l'entreposage et des procédures normales de manutention, en quantités telles qu'il (ils) sera (seront) présent(s) dans l'aliment à une (des) concentration(s) au moins égale(s) à celle(s) qui se trouverait (trouveraient) dans une portion de l'aliment avant la transformation, l'entreposage ou la manutention.

2.7 ***Aliments spéciaux*** : des aliments conçus pour remplir une fonction précise, telle que remplacer un repas, qui doit avoir une teneur en éléments nutritifs essentiels qui ne peut être obtenue que par adjonction de un ou plusieurs de ces éléments. Cette catégorie comprend les aliments diététiques ou de régime sans y être limitée.

2.8 ***Concentration nutritionnelle*** : la quantité d'éléments nutritifs (en unités métriques) par unité d'énergie déclarée (Mj ou kcal).

2.9 ***Normalisation*** : l'adjonction d'éléments nutritifs à l'effet de compenser les écarts naturels de la teneur en éléments nutritifs.

3. PRINCIPES DE BASE

3.1 Des éléments nutritifs essentiels peuvent être ajoutés aux aliments aux fins de :

3.1.1 restitution,

3.1.2 équivalence nutritionnelle d'un aliment de remplacement,

3.1.3 enrichissement,

3.1.4 garantir la composition adéquate en éléments nutritifs d'un aliment spécial.

3.2 L'élément nutritif essentiel devrait être présent à une concentration qui ne se traduira pas par une ingestion excessive ou insignifiante de l'élément ajouté, compte tenu des apports d'autres sources dans le régime alimentaire.

3.3 L'adjonction d'un élément nutritif essentiel à un aliment ne devrait pas avoir d'effet négatif sur le métabolisme de tout autre élément nutritif.

3.4 L'élément nutritif essentiel devrait être suffisamment stable dans les conditions usuelles d'emballage, d'entreposage, de distribution et d'emploi de l'aliment.

3.5 L'élément nutritif essentiel devrait être biologiquement assimilable à partir de l'aliment.

3.6 L'élément nutritif essentiel ne devrait pas transmettre de caractéristiques indésirables à l'aliment (couleur, saveur, arôme, texture, aptitude à la cuisson) et ne devrait pas indûment en réduire la durée de conservation.

3.7 Il devrait exister une technologie et des possibilités de traitement permettant de procéder à l'adjonction de l'élément nutritif essentiel de manière satisfaisante.

3.8 L'adjonction d'éléments nutritifs essentiels à l'aliment ne devrait pas être utilisée pour induire le consommateur en erreur ou pour le tromper sur la valeur nutritive de l'aliment.

3.9 Le coût additionnel devrait être raisonnable pour le consommateur visé.

3.10 Il devrait exister des méthodes permettant de mesurer et de contrôler ou de faire respecter les concentrations des éléments nutritifs essentiels ajoutés à l'aliment.

3.11 Lorsque l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments est régie par des normes alimentaires, des règlements ou des directives, il convient de prévoir des dispositions expresses définissant les éléments nutritifs essentiels dont l'adjonction doit être envisagée ou requise ainsi que les concentrations auxquelles ces éléments doivent être présents pour atteindre le but visé.

4. ADJONCTION D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS AUX FINS DE RESTITUTION

4.1 Lorsqu'il est démontré qu'un aliment constitue une source importante d'énergie et d'éléments nutritifs dans l'alimentation et, notamment lorsqu'il est prouvé que cet aliment est nécessaire à la santé publique, la restitution des éléments nutritifs jugés importants et perdus en cours de traitement, d'entreposage ou de manutention devrait être vivement recommandée.

4.2 Un aliment devrait être considéré comme une source importante d'énergie et/ou d'un élément nutritif essentiel lorsqu'une portion de l'aliment avant traitement, entreposage ou manutention contient cet élément en quantité égale ou supérieure à 10 pour cent de l'apport journalier recommandé dans un régime raisonnable (ou dans le cas d'un élément nutritif essentiel pour lequel il n'existe pas d'apport recommandé, 10 pour cent de l'apport journalier moyen)[21].

5. ADJONCTION D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS AUX FINS D'ÉQUIVALENCE NUTRITIONNELLE

5.1 Lorsqu'un aliment de remplacement est destiné à remplacer un aliment dont il est démontré qu'il est une source importante d'énergie et/ou d'éléments nutritifs essentiels dans l'alimentation et notamment lorsqu'il est prouvé que cet aliment est nécessaire à la santé publique, il convient de recommander vivement que l'équivalence nutritionnelle, par rapport aux éléments nutritifs essentiels jugés importants, soit assurée.

5.2 Un aliment remplacé totalement ou partiellement devrait être considéré comme une source importante d'un élément nutritif essentiel si une ration ou

[21]Cette section est encore à l'étude.

une portion de 100 kcal de cet aliment contient cet élément en quantité égale ou supérieure à 5 pour cent de l'apport journalier recommandé.

5.3 Lorsqu'il existe des raisons évidentes sur le plan de la santé publique pour modérer l'apport d'un élément nutritif déterminé, il n'y a pas lieu d'assurer l'équivalence nutritionnelle pour cet aliment.

6. ADJONCTION D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS AUX FINS D'ENRICHISSEMENT

6.1 L'enrichissement des aliments devrait être du ressort des autorités nationales puisque le type et les quantités d'éléments nutritifs essentiels à ajouter et les aliments à enrichir seront fonction des problèmes nutritionnels à résoudre, des caractéristiques des populations-cibles et des habitudes alimentaires de la région.

6.2 Les conditions suivantes doivent être remplies lors de tout programme d'enrichissement :

6.2.1 La nécessité d'augmenter l'apport d'un élément nutritif essentiel dans un ou plusieurs groupes de population devrait être démontrée. Peuvent être fournies comme justificatifs des symptômes cliniques ou subcliniques de carence, des évaluations indiquant un faible taux d'ingestion des éléments nutritifs ou attestant les carences pouvant résulter de modifications des habitudes alimentaires.

6.2.2 L'aliment choisi en tant que vecteur du ou des éléments nutritif(s) essentiel(s) doit être consommé par la population exposée au risque de carence.

6.2.3 L'apport de l'aliment choisi comme vecteur devrait être stable et uniforme et les niveaux maxima et minima d'apport devraient être connus.

6.2.4 La quantité d'élément nutritif essentiel ajouté à l'aliment devrait suffire pour prévenir la carence ou y remédier, lorsque l'aliment est consommé en quantités normales par la population menacée.

6.2.5 La quantité ajoutée ne devrait pas se traduire par un apport excessif pour les personnes qui consomment l'aliment enrichi en grandes quantités.

7. ADJONCTION D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS AUX ALIMENTS SPÉCIAUX

7.1 Des éléments nutritifs peuvent être ajoutés aux aliments spéciaux, y compris les aliments diététiques ou de régime, afin d'assurer une teneur appropriée et suffisante en éléments nutritifs. Lorsqu'il y a lieu, cette adjonction doit tenir compte de la concentration nutritionnelle de ces aliments.

Annexe B

ÉCHÉANCIER DE L'EXAMEN DES POLITIQUES

TÂCHE	*DATE*
Phase I - Définir la portée et préparer l'ébauche du plan d'action	Automne 1997 - Hiver 1998
• Communiquer aux groupes intéressés notre intention de procéder à un examen des politiques	Le 5 janvier 1998
• Établir le mandat du Comité consultatif externe	Janvier 1998
• Faire un appel de candidatures pour le Comité consultatif externe (CCE)	Janvier 1998
Phase II - Établir le Comité consultatif externe	Le 31 janvier 1998
Phase III - Définir et cerner les enjeux	
• Préparer et distribuer aux personnes et groupes intéressés un document d'information visant à cerner les enjeux (affiché sur le site Web de Santé Canada)	Le18 mars 1998
• Consulter les intéressés pour définir les enjeux (atelier ouvert d'une journée dirigé par un animateur)	Le 27 mars 1998
• Rédiger le rapport et le remettre directement aux participants et à d'autres personnes ou groupes intéressés (affiché sur le site Web de Santé Canada)	Le 22 mai 1998
Phase IV - Analyser les enjeux	
• Analyser les enjeux et options politiques possibles suite à l'atelier de consultation du 27 mars 1998 et aux commentaires du CCE.	Le 24 et 25 juin 1998 et le 14 et 15 septembre 1998
• Préparer un document de travail pouvant servir à évaluer les approches possibles pour l'enrichissement des aliments et le distribuer aux parties intéressées (affiché sur le site Web de Santé Canada)	Le 13 novembre 1998
• Tenir un atelier de consultation pour évaluer les approches possibles pour l'enrichissement des aliments (organisation d'un atelier public de 2 jours et demi)	Le 23 et 25 novembre 1998
• Rédiger le rapport et le remettre directement aux participants et aux autres parties intéressées (affiché sur le site Web de Santé Canada)	Le 31 janvier 1999
Phase V - Recommander une ou plusieurs solutions	
• Évaluer les solutions et les options possibles	
• Élaborer des plans de mise en oeuvre	
• Déterminer les recommandations de politiques à privilégier; réunion du GT du gouvernement et du CCE pour examiner les recommandations et les plans de mise en oeuvre	Le 30 mars 1999
• Publier les options définies ainsi que les recommandation privilégiées en vue de recueillir les commentaires (affiché sur le site Web de Santé Canada)	Octobre 1999†
• Clore la période de commentaires	Le 31 décembre 1999
Phase VI - Mise en oeuvre	À compter de l'automne 1999‡

†Diffusé pour la première fois au printemps 1999.
‡Diffusé pour la première fois le 1er septembre 1999.

Annexe C

EXAMEN DES POLITIQUES DE SANTÉ CANADA RELATIVES À L'ADJONCTION DE VITAMINES ET DE MINÉRAUX AUX ALIMENTS GROUPE DE TRAVAIL INTERMINISTÉRIEL – LISTE DE MEMBRES

M^me^ Mary L'Abbé, Ph.D., présidente
Chef, Section recherche
Bureau des sciences de la nutrition
Centre de recherches Banting, I.A. 2203A
Pré Tunney
Ottawa (Ontario) K1A 0L2
Tél : 957-0924; Téléc : 941-6636
Courriel : Mary_L'Abbe@hc-sc.gc.ca

M^me^ Sarah Conly*
Division d'évaluation en nutrition
Bureau des sciences de la nutrition
Centre de recherches Banting, I.A. 2203A
Pré Tunney
Ottawa (Ontario) K1A 0L2
Tél : 957-0940; Téléc : 941-6636
Courriel : Sarah_Conly@hc-sc.gc.ca

M^me^ Margaret Cheney, Ph.D.
Chef, Division d'évaluation en nutrition
Bureau des sciences de la nutrition
Centre de recherches Banting, I.A. 2203A
Pré Tunney
Ottawa (Ontario) K1A 0L2
Tél : 957-0352; Téléc : 941-6636
Courriel : Margaret_Cheney@hc-sc.gc.ca

M^me^ Nora Lee
Division d'évaluation en nutrition
Bureau des sciences de la nutrition
Centre de recherches Banting, I.A. 2203A
Pré Tunney
Ottawa (Ontario) K1A 0L2
Tél : 957-1740; Téléc : 941-6636
Courriel : Nora_Lee@hc-sc.gc.ca

M. Kevin Cockell, Ph.D.
Division de la recherche sur la nutrition
Bureau des sciences de la nutrition
Centre de recherches Banting, I.A. 2203C
Pré Tunney
Ottawa (Ontario) K1A 0L2
Tél : 957-0923; Téléc : 941-6182
Courriel : Kevin_Cockell@hc-sc.gc.ca

M^me^ Pat Steele
Division de la protection du consommateur et de la coordination de la politique alimentaire
Direction des politiques, de la planification et de la coordination
Agence canadienne d'inspection des aliments
59, promenade Camelot
Nepean (Ontario) K1A 0Y9
Tél : 952-8000, poste 3800; Téléc : 228-6611
Courriel : psteele@em.agr.ca

*M^me^ Jennifer Charbonneau (déc. 1998 à août 1999)

M^me^ Halina Cyr
Gestionnaire, Unité de la nutrition et
de la saine alimentation
Direction générale de la promotion et des programmes
de la santé
Pièce B1748, Immeuble Jeanne-Mance, I.A. 1917C
Pré Tunney
Ottawa (Ontario) K1A 1B4
Tél : 941-2627; Téléc : 941-2432
Courriel : Halina_Cyr@hc-sc.gc.ca

M^me^ Lydia Dumais
Unité de la nutrition et de la saine alimentation
Direction générale de la promotion et des programmes
de la santé
Pièce B1748, Immeuble Jeanne-Mance
I.A. 1917C
Pré Tunney
Ottawa (Ontario)K1A 1B4
Tél : 941-2627; Téléc : 941-2432
Courriel : Lydia_Dumais@hc-sc.gc.ca

M. Peter Chan, Ph.D.**
Division des produits de santé naturels
Bureau de l'évaluation des produits pharmaceutiques
Programme des produits thérapeutiques
Immeuble Finance
I.A. 0202C3
Pré Tunney
Ottawa (Ontario) K1A 0L2
Tél : 941-3073; Téléc : 954-6511
Courriel : Peter_Chan@hc-sc.gc.ca

M^me^ Micheline Ho**
Gestionnaire, Division de l'information sur les produits
Bureau de l'évaluation des produits pharmaceutiques
Programme des produits thérapeutiques
Immeuble Finance
I.A. 0202C2
Pré Tunney
Ottawa (Ontario) K1A 0L2
Tél : 954-4922; Téléc : 954-6511
Courriel : Micheline_Ho@hc-sc.gc.ca

**M. Brian Gillespie, Ph.D. (janv. 1998 à automne 1998)

Annexe D

EXAMEN DES POLITIQUES DE SANTÉ CANADA RELATIVES À L'ADJONCTION DE VITAMINES ET DE MINÉRAUX AUX ALIMENTS COMITÉ CONSULTATIF EXTERNE – LISTE DE MEMBRES

M^me^ Lise Bertrand
Santé Québec
Direction de la santé publique
Région Montréal-Centre
4835, rue Christophe-Colomb
Montréal (Québec) H2J 3G8
Tél : (514) 528-2400 ext 3469
Téléc : (514) 528-2512
Courriel : lbertran@santepub-mtl.qc.ca

M. William Bettger, Ph.D.
Département de la biologie humaine et des sciences de la nutrition
University of Guelph
Guelph (Ontario) N1G 2W1
Tél : (519) 824-4120 ext 3747
Téléc : (519) 763-5902
Courriel : wbettger.ns@aps.uoguelph.ca

M. Richard Black, Ph.D.
Directeur des affaires scientifiques et réglementaires
Nestlé Canada Inc.
25 Shepherd Avenue
North York (Ontario) M2N 6S8
Tél : (416) 218-2822; Téléc : (416) 218-2623
Courriel : richard.black@ca.nestle.com

M. Laurie Chan, Ph.D.
Professeur adjoint
CINE, Université McGill
21-111, chemin Lakeshore
Ste-Anne-de-Bellevue (Québec) H9X 3V9
Tél : (514) 398-7765; Téléc : (514) 398-1020
Courriel : chan@agradm.lan.mcgill.ca

M^me^ Karen Cooper
Nutritionniste provinciale
Ministère de la Santé de la Saskatchewan
Population Health Branch
3475 Albert Street
Regina (Saskatchewan) S4S 6X6
Tél. : (306) 787-3079; Fax : (306) 787-3823
Courriel : kcooper@health.gov.sk.ca

M^me^ Loretta DiFrancesco, Ph.D.
Gestionnaire supérieure
Recherche en nutrition et affaires scientifiques
Kellogg Canada Inc.
6700 Finch Avenue West
Etobicoke (Ontario) M9W 5P2
Tél : (416) 675-5324; Téléc : (416) 675-5211
Courriel : loretta.difrancesco@kellogg.com

M^me^ Guylaine Ferland, Ph.D.
Université de Montréal
2405, Côte Ste-Catherine
B.P. 6128, Succ. A
Montréal (Québec) H3C 3J7
Tél : (514) 343-7167; Téléc : (514) 343-7395
Courriel : ferlandg@ere.umontreal.ca

M^me^ Doris Gillis
Professeur adjoint
Dept. of Human Nutrition
St. Francis Xavier University
Box 5000
Antigonish (Nouvelle-Écosse) B2G 2W5
Tél. : (902) 867-5401; Fax : (902) 867-2389
Courriel : dgillis@stfx.ca

M^me^ Rhea Joseph
Conseillère en santé communautaire
8870 - 213 Street
Langley (Colombie-Britannique) V1M 1Z3
Tél : (604) 888-4858; Téléc : (604) 888-3468
Courriel : rjoseph@axionet.com

M^me^ Anne Kennedy
Gestionnaire du programme de nutrition
Office canadien de commercialisation des oeufs
1501 - 112, rue Kent
Ottawa (Ontario) K1P 5P2
Tél. : (613) 238-2514, poste 264
Fax : (613) 238-1967
Courriel : akennedy@canadaegg.ca

M^me^ Valerie Tarasuk, Ph.D.
Professeur adjoint
Département des sciences de la nutrition
Faculté de médecine
Université de Toronto
Toronto (Ontario) M5S 3E2
Tél. : (416) 978-0618; Fax : (416) 978-5882
Courriel : valerie.tarasuk@utoronto.ca

D^r^ Stan Zlotkin
Hospital for Sick Children
555 University Avenue
Toronto (Ontario) M5G 1X8
Tél. : (416) 813-6176; Fax : (416) 813-4972
Courriel : zlotkin@sickkids.on.ca

Annexe E

ALIMENTS AUXQUELS DES VITAMINES, DES MINÉRAUX NUTRITIFS OU DES ACIDES AMINÉS PEUVENT ÊTRE AJOUTÉS – CLASSÉS SELON LE MOTIF DE L'ADJONCTION (Règlement sur les aliments et drogues, adapté du tableau D.03.002) (À compter de juin 1998)

COLONNE I Aliment	COLONNE II Vitamine, minéral nutritif ou acide aminé	Article pertinent du Règlement
I. Restitution		
Farine, farine blanche, farine enrichie ou farine blanche enrichie	Thiamine, riboflavine, niacine, vitamine B_6, acide *d*-pantothénique, fer, magnésium	B.13.001
Céréales à déjeuner	Niacine, vitamine B_6, acide folique, acide pantothénique, magnésium, zinc	B.13.060
Pâtes alimentaires	Thiamine, riboflavine, niacine ou niacinamide, acide pantothénique, vitamine B_6, fer, magnésium	B.13.052
Riz précuit	Thiamine, niacine, vitamine B_6, acide folique, acide pantothénique, fer	B.13.010.1
Semoule de maïs	Thiamine, riboflavine, niacine, fer	AMP, nov. 1997
Lait écrémé additionné de solides du lait, lait partiellement écrémé additionné de solides du lait, lait écrémé (indication de l'arôme), lait partiellement écrémé (indication de l'arôme), lait écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait, lait partiellement écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait, lait écrémé, lait partiellement écrémé, poudre de lait écrémé	Vitamine A	Titre B.8 (divers)
Lait écrémé évaporé, lait écrémé concentré, lait évaporé partiellement écrémé, lait concentré partiellement écrémé	Vitamine A	B.08.011-.012
Lait de chèvre partiellement écrémé, lait de chèvre écrémé, lait de chèvre partiellement écrémé en poudre, lait de chèvre écrémé en poudre	Vitamine A	B.08.029(2)
Lait de chèvre évaporé partiellement écrémé, lait de chèvre écrémé évaporé	Vitamine A	B.08.029(4)
Oeuf entier liquide transformé, oeuf entier déshydraté, oeuf entier congelé, jaune d'oeuf liquide, jaune d'oeuf déshydraté, jaune d'oeuf congelé, blanc d'oeuf liquide (albumen liquide), blanc d'oeuf déshydraté (albumen déshydraté), blanc d'oeuf congelé (albumen congelé), mélange d'oeufs entiers liquides, mélange d'oeufs entiers déshydratés, mélange d'oeufs entiers congelés, mélange de jaunes d'oeufs liquides, mélange de jaunes d'oeufs déshydratés, mélange de jaunes d'oeufs congelés	Vitamine A, vitamine D, vitamine E, thiamine, riboflavine, niacine, vitamine B_6, folacine, vitamine B_{12}, acide pantothénique, calcium, phosphore, magnésium, potassium, fer, zinc	B.22.038
Margarine et autres succédanés similaires du beurre	Vitamine E	B.09.016
Pommes de terre déshydratées	Vitamine C	Partie D*

* **Partie D** : fait référence aux articles D.01.009, D.01.010, D.01.011 et D.02.009. Il s'agit de règlements généraux énonçant les teneurs minimales et maximales des éléments nutritifs précis qu'on doit retrouver dans certains aliments lorsque lesdits éléments sont ajoutés. On se sert de ces valeurs lorsqu'aucune quantité n'est précisée ailleurs dans le Règlement. Les quantités sont fondées sur l'apport quotidien raisonnable de diverses substances alimentaires (Annexe K du Règlement).

COLONNE I Aliment	COLONNE II Vitamine, minéral nutritif ou acide aminé	Article pertinent du Règlement
II. Aliments de remplacement		
Préparation pour nourrisson	Acides aminés – alanine, arginine, acide aspartique, cystine, acide glutamique, glycine, histidine, hydroxyproline, isoleucine, leucine, lysine, méthionine, phénylalanine, proline, sérine, taurine, thréonine, tryptophane, tyrosine, valine Minéraux – calcium, chlorure, chrome, cuivre, iode, fer, magnésium, manganèse, molybdène, phosphore, potassium, sélénium, sodium, zinc Vitamines – alpha-tocophérol, biotine, acide *d*-pantothénique, acide folique, niacine, riboflavine, thiamine, vitamine A, vitamine B_6, vitamine B_{12}, vitamine C, vitamine D, vitamine K	B.25.054 et autres
Similiviande, similivolaille, allongeurs de produits de viande et allongeurs de produits de volaille	Thiamine, riboflavine, niacine, pyridoxine, acide *d*-pantothénique, acide folique, vitamine B_{12}, fer, magnésium, potassium, zinc, cuivre, histidine, isoleucine, leucine, lysine, méthionine, phénylalanine, thréonine, tryptophane, valine	B.14.073, B.14.085-.090 B.22.027-.029
Produits imitant l'oeuf entier	Vitamine A, thiamine, riboflavine, niacine ou niacinamide, vitamine B6, acide d-pantothénique, acide folique, vitamine B12, alpha-tocophérol, calcium, fer, zinc, potassium	B.22.032
Margarine et autres succédanés similaires du beurre	Vitamine A	B.09.016
Nectars de fruits, boissons aux légumes, bases et mélanges pour boissons aux légumes et mélanges de jus de légumes	Vitamine C	Division B.11 (divers)
Boissons à arôme de fruit vendues comme succédanés de jus de fruit ou d'une boisson à déjeuner	Vitamine C, acide folique, thiamine, fer, potassium	B.11.150
Bases, concentrés et mélanges pour préparer les boissons à arôme de fruit qui sont vendues comme succédanés du jus ou d'une boisson à déjeuner	Vitamine C, acide folique, thiamine, fer, potassium	B.11.151
Jus de pommes, jus de pommes reconstitué, jus de raisin, jus de raisin reconstitué, jus d'ananas, jus de pomme et de (nom du fruit) visé à l'article B.11.132, jus de fruit concentré sauf le jus d'orange concentré congelé	Vitamine C	Titre B.11 (divers)
Boissons à base de plantes	Vitamine A, vitamine D, vitamine B_{12}, riboflavine, calcium, zinc, vitamine B_6, vitamine C, thiamine, niacine, folacine, acide pantothénique, phosphore, potassium, magnésium	AMP, nov. 1997

COLONNE I Aliment	COLONNE II Vitamine, minéral nutritif ou acide aminé	Article pertinent du Règlement
III. Enrichissement		
Farine, farine blanche, farine enrichie ou farine blanche enrichie	Acide folique, calcium	B.13.001
Céréales pour nourrissons	Thiamine, riboflavine, niacine ou niacinamide, calcium, phosphore, fer, iode	Partie D*
Céréales à déjeuner	Thiamine, fer	B.13.060
Pâtes alimentaires	Acide folique	B.13.052
Semoule de maïs	Calcium et acide folique	AMP, nov. 1997
Margarine et autres succédanés similaires du beurre	Vitamine D	B.09.016
Bases et mélanges aromatisés qu'il est recommandé d'ajouter au lait	Vitamine A, thiamine, niacine ou niacinamide, vitamine C, fer	Partie D*
Lait, lait en poudre, lait stérilisé, lait (indication de l'arôme), lait concentré sucré	Vitamine D	Titre B.8 (divers)
Lait écrémé additionné de solides du lait, lait partiellement écrémé additionné de solides du lait, lait écrémé (indication de l'arôme), lait partiellement écrémé (indication de l'arôme), lait écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait, lait partiellement écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait, lait écrémé, lait partiellement écrémé, poudre de lait écrémé	Vitamine D	Titre B.8 (divers)
Lait évaporé	Vitamine C, vitamine D	B.08.010
Lait écrémé évaporé, lait écrémé concentré, lait évaporé partiellement écrémé, lait concentré partiellement écrémé	Vitamine C, vitamine D	B.08.011-.012
Sel de table, succédanés du sel de table	Iode	B.17.003
Lait de chèvre, lait de chèvre en poudre	Vitamine D	B.08.029(1)
Lait de chèvre partiellement écrémé, lait de chèvre écrémé, lait de chèvre partiellement écrémé en poudre, lait de chèvre écrémé en poudre	Vitamine D	B.08.029(2)
Lait de chèvre évaporé	Vitamines C et D, acide folique	B.08.029(3)
Lait de chèvre évaporé partiellement écrémé, lait de chèvre écrémé évaporé	Vitamines C et D, acide folique	B.08.029(4)
Eau minérale, eau de source, eau en contenants scellés, glace pré-emballée	Fluor	B.12.001

* **Partie D** : fait référence aux articles D.01.009, D.01.010, D.01.011 et D.02.009. Il s'agit de règlements généraux énonçant les teneurs minimales et maximales des éléments nutritifs précis qu'on doit retrouver dans certains aliments lorsque lesdits éléments sont ajoutés. On se sert de ces valeurs lorsqu'aucune quantité n'est précisée ailleurs dans le Règlement. Les quantités sont fondées sur l'apport quotidien raisonnable de diverses substances alimentaires (Annexe K du Règlement).

COLONNE I Aliment	COLONNE II Vitamine, minéral nutritif ou acide aminé	Article pertinent du Règlement
IV. Aliments spéciaux		
Aliments recommandés pour emploi dans une alimentation à très faible teneur en énergie	Vitamines – alpha-tocophérol, biotine, acide *d*-pantothénique, acide folique, niacine, riboflavine, thiamine, vitamine A, vitamine B_6, vitamine B_{12}, vitamine C, vitamine D, vitamine K Minéraux – calcium, chlorure, chrome, cuivre, iode, fer, magnésium, manganèse, molybdène, phosphore, potassium, sélénium, sodium, zinc	B.24.303
Succédanés de viande et suppléments nutritionnels	Minéraux – calcium, chlorure, chrome, cuivre, iode, fer, magnésium, manganèse, molybdène, phosphore, potassium, sélénium, sodium, zinc Vitamines – alpha-tocophérol, biotine, acide *d*-pantothénique, acide folique, niacine, riboflavine, thiamine, vitamine A, vitamine B_6, vitamine B_{12}, vitamine C, vitamine D	B.24.200 B.24.201
Préparations pour régime liquide	Acides aminés – alanine, arginine, acide aspartique, cystine, acide glutamique, glycine, histidine, hydroxyproline, isoleucine, leucine, lysine, méthionine, phénylalanine, proline, sérine, taurine, thréonine, tryptophane, tyrosine, valine Minéraux – calcium, chlorure, chrome, cuivre, iode, fer, magnésium, manganèse, molybdène, phosphore, potassium, sélénium, sodium, zinc Vitamines – alpha-tocophérol, biotine, acide *d*-pantothénique, acide folique, niacine, riboflavine, thiamine, vitamine A, vitamine B_6, vitamine B_{12}, vitamine C, vitamine D, vitamine K	B.24.102
Déjeuner tout prêt, déjeuner instantané et autres aliments semblables de remplacement quelle qu'en soit la description.	Vitamine A, thiamine, riboflavine, niacine ou niacinamide, vitamine C, fer	B.01.053 et Partie D*

* **Partie D** : fait référence aux articles D.01.009, D.01.010, D.01.011 et D.02.009. Il s'agit de règlements généraux énonçant les teneurs minimales et maximales des éléments nutritifs précis qu'on doit retrouver dans certains aliments lorsque lesdits éléments sont ajoutés. On se sert de ces valeurs lorsqu'aucune quantité n'est précisée ailleurs dans le Règlement. Les quantités sont fondées sur l'apport quotidien raisonnable de diverses substances alimentaires (Annexe K du Règlement).

Annexe F

DIRECTION DES ALIMENTS ET DROGUES
Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social
Ottawa, Canada

L.R.C. No : 351
Date : le 28 avril 1971

À : Tous les fabricants de produits alimentaires
Sujet : Politique proposée pour l'addition d'éléments nutritifs aux aliments

Habituellement les consommateurs comptaient sur un régime varié composé d'aliments traditionnels pour avoir un apport suffisant d'éléments nutritifs. Il a été parfois nécessaire d'ajouter des nutriments à certains aliments pour remplacer ceux perdus pendant la fabrication ou pour éviter des carences nutritionnelles. Ces dernières années on s'est intéressé à de nouveaux types d'aliments comprenant les casse-croûtes, les succédanés et les repas de substitution, qui peuvent ne pas avoir le contenu nutritionnel des aliments traditionnels. On doit donc attacher une plus grande importance aux aspects nutritionnels des normes alimentaires. En conséquence, la Direction générale des aliments et drogues a préparé pour discussion la politique qui suit pour l'addition d'éléments nutritifs aux aliments :

1. Les vitamines, les minéraux et les protéines ajoutés aux aliments traditionnels devraient être présents en quantités en rapport avec le but de l'addition, à savoir :
   a) le remplacement des éléments nutritifs perdus au cours d'une bonne pratique industrielle si la quantité de nutriments présente à l'origine apporte au moins 10 % de la dose quotidienne requise, pour une ration quotidienne raisonnable. La quantité ajoutée devrait compenser celle perdue pendant la fabrication;
   b) la correction d'une carence prouvée en un ou plusieurs de ces éléments nutritifs si cette addition est le moyen le plus efficace de corriger la carence. La quantité ajoutée devrait être juste suffisante pour corriger la carence.
2. Un aliment vendu ou pris comme succédané d'un aliment traditionnel qui normalement apporte, pour une ration quotidienne raisonnable, au moins 10 % de la dose quotidienne requise de nutriments (y compris les calories) devrait contenir une quantité équivalente de cet élément.
3. Les aliments vendus ou présentés comme repas de substitution devraient contenir les éléments nutritifs essentiels, y compris les calories, en quantités en rapport avec le but du repas, par exemple, petits-déjeuners instantanés et formules pour les nourrissons.
4. Les casse-croûte pour lesquels des qualités nutritionnelles sont déclarées et qui apportent au moins 200 calories pour une ration quotidienne raisonnable, devraient contenir des nutriments essentiels proportionnellement à leur contenu calorique. Aucune déclaration de qualités nutritionnelles ne devrait être faite pour les casse-croûte et pour les amuse-gueules sans additifs.

Pour cette politique, les besoins quotidiens en nutriments seront établis d'après les normes de nutrition pour le Canada, lorsqu'elles existent. On pourra se procurer prochainement une liste détaillée de ces besoins. Une table des rations quotidiennes raisonnables de différents aliments a été approuvée par le décret C.P. 1971-356 du 23 février 1971 et publiée dans la *Gazette du Canada* Partie II, du 10 mars 1971. Ces rations ont paru dans la L.R.C. No 347 du 19 mars 1971.
La Direction générale se rend compte que les présents règlements devront être modifiés pour incorporer les principes détaillés ci-dessus. Nous serons heureux de connaître votre point de vue et de recevoir vos suggestions sur ces propositions avant de faire des modifications.

Original signé par :
Sous ministre adjoint,
R.A. Chapman

Annexe G

TABLEAU SOMMAIRE DES CONTRÔLES RÉGLEMENTAIRES ET LÉGISLATIFS RELATIFS À L'ADJONCTION DE VITAMINES ET DE MINÉRAUX AUX ALIMENTS DANS DIVERS PAYS. RÉSULTATS D'UN SONDAGE MENÉ EN 1994 PAR LE CONSEIL DES MINISTRES DES PAYS NORDIQUES[a]

Pays	Lois et règlements sur l'adjonction d'éléments nutritifs	Ensemble de lois fondé sur : [b]				Remarques
		Autorisation générale	Autorisation individuelle	Avis	Libre	
Allemagne	Oui	X				L'adjonction de vitamines désignées est autorisée sans restriction. Les niveaux maximaux de vitamines A et D doivent être précisés. Les composés nutritifs admissibles sont inscrits
Australie	Oui	X				Les aliments et les éléments nutritifs admissibles et leurs niveaux sont précisés.
Autriche	Non (sauf le sel)				X	L'adjonction d'éléments nutritifs est libre si elle ne pose aucun danger pour la santé et si l'étiquette n'induit pas le consommateur en erreur ou ne le trompe pas
Belgique	Oui	X		X		L'adjonction d'éléments nutritifs est autorisée pour tous les aliments, mais un avis est nécessaire. Les niveaux minimal et maximal finals d'éléments nutritifs dans les aliments sont définis
Canada	Oui	X				Les aliments et les éléments nutritifs admissibles et leurs niveaux sont précisés.
Danemark	Oui	X*	X+			*S'applique aux farines, galettes d'avoine, aux céréales, aux jus. +S'applique à tout autre aliment.

[a] Adapté de l'ouvrage intitulé Addition of Nutrients to Foods - Principles and Practices, publié par le Conseil des ministres des pays nordiques, Copenhague, TemaNord 1995 : 643, et de l'ouvrage de D.P. Richardson intitulé The addition of nutrients to foods, Nutr. Soc., 56:807-825, 1997.

[b] *Autorisation générale* : S'applique lorsque l'adjonction d'éléments nutritifs est réglementée par une loi qui précise les aliments et (ou) les éléments nutritifs admissibles. Les niveaux d'éléments nutritifs admissibles peuvent également être précisés.

Autorisation individuelle : S'applique lorsque l'adjonction d'éléments nutritifs n'est pas autorisée à moins que les autorités ne l'autorisent dans un cas particulier.

Avis : S'applique lorsqu'une adjonction d'éléments nutritifs est autorisée et qu'elle nécessite un avis.

Adjonction d'élément nutritifs libre : S'applique lorsqu'il n'existe aucune procédure d'autorisation, ni aucune restriction, ni aucune loi régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments.

Pays	Lois et règlements sur l'adjonction d'éléments nutritifs	Ensemble de lois fondé sur : [b]				Remarques
		Autorisation générale	Autorisation individuelle	Avis	Libre	
États-Unis	Oui	X*			X+	Les normes alimentaires et les Règlements sur les additifs alimentaires régissent quels éléments nutritifs peuvent être ajoutés. Les aliments de remplacement doivent avoir la même valeur nutritive que les aliments qu'ils remplacent, sinon leurs étiquettes doivent porter la mention « imitation ». +Aliments non normalisés
Finlande	Oui	X*	X+			*S'applique aux margarines. +S'applique à tout autre aliment. S'oriente vers l'autorisation générale.
Grèce	Oui	X*	X+			*S'applique aux margarines, aux émulsions de matière grasse et au sel. +S'applique à tout autre aliment.
Islande	Oui	X*		X+		*S'applique aux margarines. +S'applique à tout autre aliment. De nouveaux règlements sont à l'état d'ébauche.
Italie	Non		X			L'adjonction d'éléments nutritifs n'est autorisée que si elle est approuvée par le ministère de la Santé.
Luxembourg	Non				X	Les niveaux nutritifs ne doivent pas dépasser l'apport quotidien raisonnable
Norvège	Oui	X*	X+			*S'applique aux margarines, au beurre, aux huiles, au sel et au fromage de lactosérum de chèvre. +S'applique à tout autre aliment.
Pays-Bas	Oui					Hormis les adjonctions obligatoires aux margarines, au pain et au sel et l'adjonction facultative au sel, l'adjonction d'éléments nutritifs est interdite. Toutefois, les règlements changent : ils deviennent plus libéraux.
Royaume-Uni	Oui	X			X	L'adjonction n'est pas assujettie à des restrictions à condition qu'elle ne soit pas nuisible à la santé.
Suède	Oui	X*	X+			*S'applique au lait à faible teneur en matière grasse, aux huiles, au sel, aux farines et aux pâtes alimentaires. +S'applique à tout autre aliment.
Suisse	Oui (pour les vitamines)					L'adjonction de vitamines désignées est autorisée pour tous les aliments, mais doit respecter les limites établies.

Annexe H

LES OBLIGATIONS DU CANADA CONFORMÉMENT AUX ENTENTES COMMERCIALES INTERNATIONALES

- La Commission du Codex Alimentarius (Codex) a été établie en 1962 par l'Organisation des Nations-Unies pour l'alimentation et l'agriculture et par l'Organisation mondiale de la santé, à titre d'organe intergouvernemental chargé de protéger la santé des consommateurs et de veiller au respect de pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires. La Commission du Codex est chargée d'établir les normes, les directives, les codes d'usage et autres textes consultatifs sur l'innocuité et la qualité des aliments. Ces normes, lignes directrices et documents connexes sont destinés à être adoptés volontairement par les pays membres. Le Canada fait partie du groupe du Codex qui compte plus de 165 pays membres.
- L'Organisation mondiale du commerce a été créée en 1994 pendant les négociations commerciales multilatérales de l'Uruguay Round. En tant que membre de l'OMC, le Canada est tenu de s'acquitter des obligations prises dans le cadre de l'Accord commercial multilatéral, notamment dans l'Accord relatif aux obstacles techniques au commerce (TBT) et dans l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS). Ces accords reconnaissent tous deux le droit des pays de prendre les mesures voulues pour garantir la protection de la vie et de la santé humaines.
- Les Accords SPS et TBT n'ont pas la même portée. L'Accord SPS régit les mesures visant à protéger la vie ou la santé des humains, des animaux ou des plantes. Plus précisément, il s'agit de mesures visant à protéger la vie ou la santé des humains des risques découlant d'additifs alimentaires, de contaminants (y compris les pesticides, les drogues vétérinaires et les matières étrangères), de toxines ou d'organismes pathogènes contenus dans des aliments ou des boissons, et à protéger les animaux et les plantes des parasites ou des maladies.
- L'Accord TBT porte sur les règlements techniques visant à atteindre des objectifs légitimes, notamment les exigences relatives à la sécurité nationale, la prévention des pratiques trompeuses, la protection de la santé ou de la sécurité des humains, de la vie ou de la santé des animaux ou des plantes, ou de l'environnement.
- Les Accords TBT et SPS encouragent les membres à fonder leurs règlements techniques et leurs mesures sanitaires et phytosanitaires sur les normes établies par les organismes internationaux de normalisation compétents. Bien que l'Accord TBT ne fasse nullement référence à des organismes internationaux précis de normalisation, l'Accord SPS renvoie, en ce qui concerne l'innocuité des aliments, aux normes, lignes directrices et recommandations établies par la Commission du Codex Alimentarius. On tient pour acquis que les règlements techniques et les mesures sanitaires et phytosanitaires qui sont conformes aux normes internationales et sont appliqués pour protéger la santé humaine respectent les dispositions de ces Accords.
- Les membres de l'OMC peuvent décider de ne pas fonder leurs règlements techniques sur les normes internationales lorsque celles-ci s'avéreraient inefficaces ou ne conviendraient pas à l'atteinte d'un objectif légitime. Les membres peuvent également mettre en place des mesures sanitaires et phytosanitaires si celles-ci contribuent à accroître le degré de protection sanitaire ou phytosanitaire qui serait obtenu au moyen de mesures fondées sur les normes internationales. En vertu des Accords TBT

et SPS, les membres peuvent être tenus de justifier les exigences plus strictes en présence d'un différend commercial.

- Aux termes de l'Accord TBT, les membres sont tenus, dans le cadre des règlements techniques, d'appliquer les mêmes traitements aux importations provenant de tous les autres membres et aux produits similaires d'origine nationale. Les règlements techniques ne doivent pas restreindre le commerce plus qu'il n'est nécessaire à l'atteinte d'un objectif légitime. En vertu de l'accord SPS, les membres doivent veiller à ce que les mesures sanitaires et phytosanitaires ne soient appliquées que dans les limites nécessaires, n'établissent pas de différence arbitraire ou injustifiée entre les membres et ne soient pas appliquées d'une manière qui pourrait constituer une restriction déguisée au commerce international.
- Les dispositions des accords de l'ALÉNA dans les domaines qui touchent au SPS et au TBT sont très similaires à celles que contiennent ces deux accords sous l'égide de l'OMC.
- On trouvera de plus amples renseignements sur le site Web de l'OMC à l'adresse suivante : «www.wto.org».

Annexe I

APPORTS NUTRITIONNELS DE RÉFÉRENCE
Document d'information

- Les apports nutritionnels de référence (ANREF) sont un ensemble de valeurs de référence sur les nutriments et établies selon des données scientifiques, que les organismes gouvernementaux, les organismes de soins de santé non gouvernementaux et les professionnels de la santé utiliseront pour élaborer des politiques et des programmes, évaluer les apports en nutriments de groupes ou de particuliers; planifier les programmes en matière d'alimentation; concevoir du matériel pédagogique sur la nutrition; prendre des décisions stratégiques sur l'enrichissement des aliments et la formulation des suppléments et des aliments à usage diététique spécial.
- L'élaboration des ANREF est en cours à l'heure actuelle. On en a chargé un groupe de scientifiques canadiens et américains qui se réunissent pour procéder à un examen coordonné par le *Food and Nutrition Board* de la *National Academy of Sciences* des États-Unis.
- Santé Canada participe à cet examen américain des besoins nutritifs. Depuis 1938, Santé Canada procède à des examens périodiques des besoins nutritifs et présente des recommandations; la dernière mise à jour date de 1990 et s'intitule **Recommandations sur la nutrition : Rapport du Comité de révision scientifique**. En 1994, on a constaté la nécessité de procéder à une nouvelle mise à jour et, comme le *Food and Nutrition Board* de la *National Academy of Sciences* entamait un processus de consultation sur l'examen des apports nutritionnels recommandés, Santé Canada a convenu que les Canadiens et les Canadiennes profiteraient de différentes façons de sa participation à cet examen américain.
- À la fin du processus, les apports nutritionnels recommandés par le *Food and Nutrition Board* remplaceront ceux que suit actuellement le Canada. On a réuni des scientifiques canadiens et américains aux fins de cet examen dans le but d'établir un ensemble d'apports nutritionnels de référence harmonisé pour les deux pays.
- Comme on le fait dans le cas des apports nutritionnels recommandés (ANR90) du Canada, l'élaboration des apports nutritionnels de référence se fonde, lorsque c'est possible, sur des données relatives au rôle des nutriments dans la prévention des maladies et des troubles de développement ainsi que sur de l'information plus traditionnelle ayant trait aux apports suffisants. Cependant, on n'a pas tenu compte des données relatives à l'utilisation des nutriments pour l'atténuation et la guérison des maladies et des déficiences, parce que ce sujet ne fait pas partie du cadre de ce projet.
- À l'heure actuelle, les ANR90 ne se traduisent que par un seul chiffre; les ANREF, eux, se traduiront par un ensemble de chiffres représentant différentes utilisations. Il s'agit des besoins moyens estimatifs (BME), des apports nutritionnels recommandés (ANR), des apports suffisants (AS) et des apports maximaux tolérables (AMT). Ils se définissent comme suit[22] :

[22] Source, sauf indications contraires : National Academy of Sciences, Institute of Medicine, Food and Nutrition Board, Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Reference Intakes, *Dietary Reference Intakes for Calcium, Phosphorus, Magnesium, Vitamin D, and Fluoride*. Washington, D.C.: National Academy Press, 1999. Ce document est affiché en anglais sur le site Web suivant : http://books.nap.edu/catalog/5776.html

Besoin moyen estimatif (BME) : valeur de l'apport quotidien estimée pour répondre aux besoins, tels que définis par l'indicateur de suffisance pertinent, de 50 % des sujets appartenant à un groupe donné établi en fonction de l'étape de la vie ou du sexe. Un tel apport ne permet pas de répondre aux besoins nutritionnels de l'autre 50 % du groupe déterminé.

Apport nutritionnel recommandé (ANR) : apport nutritionnel recommandé suffisant pour répondre aux besoins nutritionnels quotidiens de la plupart des sujets (97 à 98 %) appartenant à un groupe donné et établi en fonction de l'étape de la vie ou du sexe. (Lorsqu'on établit un BME, on établit généralement un ANR.)

Apport suffisant (AS) : valeur de référence établie lorsqu'on ne dispose pas de données scientifiques suffisantes pour établir un BME. L'AS repose sur une évaluation approximative, fondée sur l'observation ou l'expérimentation, de l'apport nutritionnel moyen qui, dans une population ou un sous-groupe donné, semble favoriser un état nutritionnel particulier, comme une croissance normale ou des taux normaux d'éléments nutritifs circulants. Les principes contemporains de réduction du risque de maladie sont intégrés au calcul de l'AS. (Lorsqu'un BME ne peut être établi, il est également impossible d'établir un ANR.)

Apport maximal tolérable (AMT) : apport nutritionnel quotidien le plus élevé qui n'entraîne vraisemblablement ni risques ni effets indésirables chez la plupart des sujets de l'ensemble de la population. Le risque d'effets indésirables augmente à mesure que l'apport s'élève au-dessus de l'AMT. On a retenu le terme « apport tolérable » afin d'éviter toute allusion à un effet bénéfique possible. Le terme désigne un apport dont il y a tout lieu de croire qu'il peut être toléré sur le plan biologique. L'AMT ne doit pas être considéré comme un apport recommandé. Il n'y a aucun avantage établi, pour un sujet en bonne santé, à consommer des nutriments en quantités supérieures à l'AQR ou à l'AS. Les AMT sont fondés sur l'apport total en nutriments fournis par les aliments, l'eau et les suppléments, lorsque des effets indésirables ont été associés à l'apport total. Toutefois, lorsque des effets indésirables ont été associés à un apport provenant de suppléments ou de produits d'enrichissement seulement, l'AMT est fondé sur l'apport en nutriments fournis par ces sources seulement, et non sur l'apport total. L'AMT s'applique à une utilisation quotidienne de longue durée. Dans le cas de bon nombre de nutriments, il se peut que les données ne soient pas suffisantes pour établir un AMT. Cela ne signifie nullement qu'un apport élevé ne risque pas d'entraîner des effets indésirables. Lorsque les données relatives aux effets indésirables sont extrêmement rares, il convient de se montrer encore plus prudent. (Food and Nutrition Board. Institute of Medicine. Dietary Reference Intakes: A Risk Assessment Model for Establishing Upper Intake Levels for Nutrients. Washington, D.C.: National Academy Press. 1998)

Soulignons que les ANREF sont des valeurs de référence qui ne s'appliquent qu'aux populations en bonne santé. Pour de plus amples renseignements, veuillez visiter le site Web de la Direction des aliments à l'adresse suivante : www.hc-sc.gc.ca/food-aliment/français/index, et cliquer sur « Apports nutritionnels de référence » dans l'encadré latéral.

Annexe J

PRÉCISION DES TERMES ALIMENTATION GLOBALE ET EXPOSITION TOTALE

- **Alimentation globale** sous-entend un vaste éventail d'aliments qui font partie des habitudes alimentaires des Canadiens et des Canadiennes. Il comprend les quatre groupes alimentaires (céréales, légumes et fruits, produits laitiers, viandes et autres), ainsi que le groupe des « autres aliments », qui englobe une vaste gamme de produits nutritionnels et de boissons agréables au palais. On reconnaît depuis longtemps les bienfaits des habitudes alimentaires variées, puisqu'elles garantissent l'apport des éléments essentiels et atténuent le risque de toxicité alimentaire (une alimentation variée dilue généralement les facteurs délétères pour la santé). Le principe de l'alimentation globale intègre les recommandations nutritionnelles actuelles à des suggestions de choix alimentaires qui garantissent un apport nutritionnel adéquat et une consommation alimentaire assez modérée pour éviter les risques de maladies chroniques dues à une alimentation restreinte (Groupe technique sur le Guide alimentaire canadien pour manger sainement, 1990)[23]. En se concentrant sur les aliments, on apprend à connaître leurs aspects bénéfiques autres que les simples vitamines et minéraux essentiels habituels (par ex., les fibres, les composantes phytochimiques et autres éléments bénéfiques des aliments).

- **L'exposition totale** est une exposition buccale totale à des nutriments provenant de toutes les sources possibles. Elle comprend l'ingestion d'éléments nutritifs par des aliments (comme des nutriments naturels, des additifs alimentaires ou des produits d'enrichissement des aliments), par l'eau ou en tant qu'éléments d'un supplément ou d'un médicament sans ordonnance. En établissant les apports maximaux tolérables (AMT), le Food and Nutrition Board de la National Academy of Sciences des É.-U. a fondé son calcul des apports nutritionnels de référence (ANREF) sur une ingestion globale de nutriments à partir de ces sources (Development of Tolerable Upper Intake Levels, Dietary Reference Intakes for B Vitamins, 1998, chapitre 3)[24].

[23] Santé et Bien-être social Canada. Action concertée pour une saine alimentation... Rapports présentés par le groupe de travail Interministériel et le Groupe Technique sur le Guide alimentaire canadien et par le groupe de travail sur la consommation alimentaire au Comité des communications et de la mise en application. 1990.

[24] National Academy of Sciences, Institute of Medicine, Food and Nutrition Board, Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Reference Intakes. *Dietary reference intakes for thiamin, riboflavin, niacin, vitamin B6, folate, vitamin B12, pantothenic acid, biotin and choline.* (Prétirage). Chapitre 3, A Model for the Development of Tolerable Upper Intake Levels. Washington, D.C.: National Academy Press, 1998.

Annexe K

LA GESTION DES RISQUES

Risque et innocuité

Comme tous les agents chimiques, les nutriments peuvent produire des effets qui nuisent à la santé, et il est impossible de déterminer, pour un nutriment, un niveau unique « sans risque » ou « sans danger » qui s'applique avec certitude à tous les membres d'une population. Pour évaluer l'efficacité ou l'innocuité, il faut estimer la dose d'exposition. La précision nécessaire à cet estimé dépendra de la marge de sécurité du nutriment. Comme on n'a jamais établi de distinction scientifique certaine entre l'exposition « sans danger » et l'exposition « dangereuse », il est plus juste d'intituler cette section « Gestion des risques ».

Qu'est-ce que la gestion des risques?

En termes très généraux, le risque est la mesure d'un effet nuisible à la santé des humains découlant de l'exposition à un agent, à une substance, à un processus ou à un produit (autrement dit, c'est un danger), ainsi que la mesure de la probabilité selon laquelle cet effet nuisible se produira. Les organismes chargés de la protection de la santé se servent souvent d'un processus clairement établi pour évaluer et gérer les risques pour la santé. La plupart du temps, on détermine un effet nuisible précis, on estime le niveau de risque qu'il représente, on élabore et on analyse des options éventuelles de gestion des risques, on choisit et on met en oeuvre une stratégie précise de gestion des risques, puis on surveille et on évalue les incidences de cette stratégie[25]. Les décisions ayant trait à la gestion des risques dépendent de l'évaluation que l'on fait de ces risques; toutefois, elles dépendent aussi des effets de ce risque sur la santé des humains, de la faisabilité technique du contrôle des risques à différents degrés, ainsi que des coûts économiques et sociaux de ce contrôle[26].

---

[25] Santé Canada, *La gestion des risques et la protection de la santé (version préliminaire), Cadre de travail révisé de la DGPS sur la gestion des risques*, Rapport de 2e étape, 1997. (p. 1)

[26] National Academy of Sciences, Institute of Medicine, Food and Nutrition Board, Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Reference Intakes. *Dietary Reference Intakes for Thiamin, Riboflavin, Niacin, Vitamin B_6, Folate, Vitamin B_{12}, Panthothenic Acid, Biotin, and Choline*. Washington, D.C.: National Academy Press. (Prétirage). Washington, D.C.: National Academy Press, 1998. (p. 3-2)

Annexe L

ALIMENTS INADMISSIBLES

Partie 1 :

Les aliments suivants contiennent l'élément nutritif indiqué en quantité supérieure au seuil d'inadmissibilité. Il convient de noter que cette liste n'est pas exhaustive; elle a plutôt pour objet de donner des exemples d'aliments qui seraient inadmissibles. Les aliments donnés en exemple ne pourraient être enrichis à moins que la santé publique ne le justifie expressément et que d'autres règlements comportent des dispositions en faveur de l'enrichissement :

Matières grasses (13 g)

- graisses et huiles
- noix et graines
- produits de boulangerie plus gras (y compris les craquelins)
- produits céréaliers plus gras (p. ex. céréales de type granola ordinaires)
- desserts plus gras
- mets mélangés plus gras (>19,5 g de matières grasses)
- grignotines plus grasses

Graisses saturées et acides gras trans (4 g)

- beurre
- margarines à base de matières grasses partiellement hydrogénées
- fromages plus gras
- chocolats
- crème
- crème glacée
- lait entier
- viandes froides très grasses
- coupes de viande très grasses
- produits de boulangerie riches en gras (p. ex. gâteaux, biscuits, craquelins, croustilles, muffins, beignets, frites) à base de matières grasses partiellement hydrogénées ou de graisses très saturées (huile de coco, matières grasses du lait, suif, saindoux).

Sodium (480 mg)

- viandes froides moins grasses
- poisson fumé et en conserve
- jus et cocktails de tomates et de légumes
- grignotines salées moins grasses

Partie 2 :

Les autres aliments suivants seraient exclus parce qu'ils contiennent moins de 10 % de l'apport nutritionnel recommandé pondéré (ANRP)[27] d'un élément nutritif pour lequel il existe un apport nutritionnel recommandé :

- muffins à l'exception des muffins au son
- riz
- desserts au lait, à l'exception du lait glacé, du yogourt glacé et de quelques puddings au lait
- quelques légumes, tels que le concombre, le céleri, l'aubergine
- quelques jus de fruits, comme le jus de pommes, le jus de canneberges et le jus de raisins
- les aliments qui sont essentiellement des sucres
- les condiments et garnitures moins gras
- les boissons, y compris l'eau, le thé, le café et les boissons gazeuses.

[27] *Règlement sur les aliments et drogues*, tableau II du titre 1, et tableau II du titre 2 de la partie D. On calcule les ANRP en déterminant la proportion de la population que représente chaque sexe et chaque groupe d'âge à l'aide des données du recensement de 1986 ou de 1991 et en multipliant ces pourcentages par les apports nutritionnels recommandés tirés des Recommandations sur la nutrition de 1990. (Voir l'annexe M).

Annexe M

UTILISATION DES APPORTS NUTRITIONNELS RECOMMANDÉS PONDÉRÉS FIGURANT À LA PARTIE D DU RÈGLEMENT SUR LES ALIMENTS ET DROGUES POUR DÉTERMINER LES ÉLÉMENTS NUTRITIFS IMPORTANTS DANS LES ALIMENTS, À DES FINS DE RESTITUTION ET POUR LES ALIMENTS DE REMPLACEMENT

Élément nutritif	*Apport nutritionnel recommandé pondéré (Canada RAD : D.01 tableau II, et D.02 tableau II)*[28]
Vitamine A, ER	870
Vitamine D, mcg	3
Vitamine E, mg	7
Vitamine C, mg	34
Thiamine, mg	1
Riboflavine, mg	1,2
Niacine, mg	16
Vitamine B_6, mg	1
Folacine, mcg	195
Vitamine B_{12}, mcg	1
Acide pantothénique, mg	5
Calcium, mg	780
Iodure, mcg	155
Fer, mg	10
Phosphore, mg	885
Magnésium, mg	210
Zinc, mg	10

[28] Les ANRP ont été intégrés au Règlement en 1996. On calcule les ANRP, en déterminant la proportion de la population que représente chaque sexe et chaque groupe d'âge à l'aide des données du recensement de 1986 ou de 1991 et en multipliant ces pourcentages par les apports nutritionnels recommandés tirés des Recommandations sur la nutrition de 1990. On additionne ensuite les résultats pour chaque élément nutritif et l'on obtient les chiffres ci-dessus.